

Pinchos de queso, fruta y jamón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 3

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pinchos-de-queso-fruta-y-jamon>

Preparación

Limpiar las ciruelas y los dátiles. Cortar cada rebanada de jamón en dos trozos. Envolver cada fruta con una tira de jamón, colocar encima un rectángulo de queso fresco y ensartarlos, como si se tratase de una brocheta, con un palillo. Ponerlos en una sartén, a fuego medio, hasta que el jamón esté caliente y tostado. Dar la vuelta y hacer del otro lado. Retirar de la sartén cuando esté bien hecho, dejar unos segundos sobre una hoja de papel de cocina antes de servir. Colocar cada uno sobre una hoja de lechuga. ¡Y ya están listos los pinchos!



Ingredientes

- 8 rebanadas Queso gouda (u otro semiduro)
- 4 Ciruelas secas
- 4 Dátiles
- 4 rebanadas Jamón Cocido
- 8 hojas Lechuga
- 1 poco Mostaza

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Snacks