

Bombones jamón a las finas hierbas

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

12 loncha/s Jamón serrano - fino

1 Queso Philadelphia - tarrina finas hierbas

12 Dátiles

ELABORACIÓN

Triturar los dátiles en la thermomix y añadir el queso. Poner la mariposa y montarlo un poquito. En una cubitera de goma (con los agujeritos redondos) se pincelan los agujeros con aceite de oliva. Se ponen las lonchas de jamón serrano en las cubiteras. Se rellenan con la crema de queso y dátiles y se tapan con el sobrante de jamón hasta formar una bolita. Meter en el congelador para que se endurezcan y desmoldar cuando todavía estén congelados..De presencia están superiores y de sabor no digamos.