Corona de bacon y dátiles

04/12/2015



Aquí estoy una semana más con otra deliciosa receta, esta vez os propongo una corona de bacon y dátiles, ideal para estas fechas que se aproximan… tenemos que ir pensando ya en el menú navideño.

La idea de cómo hacer esta corona la he sacado de "La cocina de Mary" me pareció muy original, además queda muy bonita. Yo la he personalizado y la he adaptado para que pueda servir como entrante en cualquier comida o cena de Navidad.

Ingredientes:

- 1 Lámina de hojaldre redonda
- 250 grs. de queso Maasdam (cortado en trocitos)
- 150 grs. de dátiles (cortados en trocitos)
- 150 grs. de bacon (cortado en trocitos)
- 1 Huevo
- Unas nueces (para decorar)



Elaboración:

- Extender la masa de hojaldre sobre una placa de horno.
- Colocar en el centro de la masa un plato bocabajo y marcarlo.



- Con un cuchillo cortaremos como si fueran porciones de pizza, desde el centro hasta la marca del plato.
- Rellenaremos el margen que nos ha quedado alrededor, con el queso.



- Seguiremos extendiendo los dátiles y el bacon.
- Cerraremos con las "porciones" que habíamos cortado, (podéis mojar con agua las puntitas de las porciones para que queden unidas y no se despeguen).
- Colocar las nueces en los huecos que han quedado sin cerrar.
- Por último pintamos con huevo batido y metemos en el horno precalentado a 180º hasta que esté dorado, (sobre 15 o 20 minutos).

Y aquí os dejo la video-receta:

https://www.youtube.com/watch?v=SdRr99Tx2pA

¡Buen provecho!