

DÁTILES RELLENOS HORNEADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen entre 12 a 16 dátiles

Ingredientes:

- 340 gr. (12 oz), de dátiles Medjool, con o sin hueso
- 1 trozo de 113 gr. (5 oz) de queso de cabra, ablandado a temperatura ambiente
- 1/3 taza de nueces picadas muy finas
- 2 cucharaditas de romero fresco picado
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de jugo de naranja fresco
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Chile en escamas para decorar, opcional



Instrucciones:

1. Calentar el horno a 375 F (190 C) y utilizar un cuchillo pequeño y afilado para cortar los dátiles a lo largo (no los corte completamente). Abrir los dátiles, y si tienen hueso quitarlos, hacer lo mismo con todos los dátiles.
2. Rellenar cada uno con 1 o 2 cucharaditas de queso de cabra, dejándolos bien cargaditos :) y colocarlos en un molde para hornear, cuadrado o redondo.
3. En un recipiente pequeño agregar las nueces, el romero, la ralladura y el jugo de naranja, la canela molida, la sal marina y el aceite de oliva; mezclar bien.
4. Agregar la mezcla de nueces sobre los dátiles rellenos, hornear durante 15 minutos. Retirar del horno y dejar reposar durante 5 minutos antes de transferir a un plato para servir, agregar chile en escamas si lo deseas, servir tibio, disfrutar y ser feliz.

Notas

*El queso de cabra lo puedes sustituir por queso brie o queso feta. La nueces utiliza las que más te gusten.

*Guardar los dátiles rellenos sobrantes en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 1 semana. Para recalentar los, hornear a 350 F (180) durante 15 minutos.