

# ANGULO

## BURGOS

### *Pincho de ciruela y dátil con queso fresco Angulo y bacon*

Un pincho clásico con el toque diferente del sabor y la textura que proporciona el queso fresco Angulo 100% cabra preparado a la plancha. Ácidos, dulces, salados, crujientes, cremosos... Contrastes de sabores y texturas en un solo bocado.

Ingredientes para 8 pinchos:

- 8 rectángulos de queso fresco Angulo (5 cm de largo)
- 4 ciruelas pasas sin hueso
- 4 dátiles sin hueso
- 4 lonchas de bacon
- Mostaza ligera

Limpia las ciruelas y los dátiles. Elimina el borde duro del bacon y corta cada loncha en dos trozos.

Envolver cada fruta con una loncha de bacon, colocar encima un rectángulo de queso fresco Angulo y ensartarlos como si se tratase de una brocheta con un palillo.

Poner las banderillas en una sartén, a fuego medio, hasta que el bacon esté crujiente. 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.



4 pers.



12 min.



Media

*Ignacio Medina*  
*Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.*

