



CIRUELAS ENVUELTAS CON TOCINO

20 porciones

Ingredientes

- 20 ciruelas pasas, deshuesadas
- 10 rebanadas de tocino ahumado, partidas a la mitad
- Palillos de madera, los necesarios

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Preparación

1. Envuelve cada ciruela pasa con media rebanada de tocino.
2. Coloca un palillo en el centro para sostenerla.
3. Repite el procedimiento hasta terminar con las ciruelas.
4. Coloca las ciruelas en un refractario.
5. Hornea por 20 minutos o hasta que el tocino se dore un poco.
6. Sirve y ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 20 minutos

DIFICULTAD: Fácil