DIRECTO · FÁCIL

Dátiles con bacon a la brasa

El bocado dulce-salado que desaparece primero de la mesa: dátiles Medjool rellenos de queso azul, abrazados por bacon crujiente y lacados con Pedro Ximénez, caramelizados sobre la brasa directa del kamado.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**14 min**	**6**	**210 °C**

Ingredientes

- **18 ud** dátiles Medjool deshuesados
- **120 g** queso azul (Cabrales, Gorgonzola o Roquefort)
- **9 ud** lonchas finas de bacon ahumado, cortadas por la mitad
- **80 ml** Pedro Ximénez
- **18 ud** mitades de nuez tostada (opcional)
- **1 cda** miel
- **2 ud** ramitas de romero fresco
- **1 pizca** pimienta negra recién molida

Pasos

1 DESHUESAR Y RELLENAR

Si los dátiles tienen hueso, ábrelos por un lado con un cuchillo pequeño y retíralo sin partirlos del todo. Rellena cada uno con una porción de queso azul del tamaño de una avellana y, si quieres, una mitad de nuez tostada. Cierra el dátil presionando con suavidad.

2 ENVOLVER EN BACON

Envuelve cada dátil con media loncha de bacon fino, dejando la unión por debajo. Fíjalo con un palillo previamente remojado en agua (para que no se queme) o ensarta varios en una brocheta, así giras todos a la vez sobre la brasa.

3 REDUCIR EL PEDRO XIMÉNEZ

En un cazo pequeño, lleva el Pedro Ximénez con la miel a fuego suave y deja reducir 5-7 minutos hasta obtener un jarabe que napa el dorso de una cuchara. Reserva templado; espesará más al enfriar.

4 PREPARAR LA BRASA

Enciende el kamado para cocción directa y estabilízalo a 210 °C con la tapa cerrada. Coloca una plancha de hierro fundido sobre la parrilla y déjala calentar 10 minutos: domará las llamaradas de la grasa y dará un dorado uniforme.

5 ASAR Y CARAMELIZAR

Coloca los dátiles sobre la plancha caliente y ásalos 12-14 minutos, girándolos cada 3-4 minutos para que el bacon se dore por todos los lados. Estarán listos cuando el bacon esté crujiente y el queso empiece a asomar burbujeante.

6 GLASEAR Y SERVIR

Pincela los dátiles con la reducción de Pedro Ximénez en el último minuto, deja que glasee 30 segundos y retíralos. Termina con pimienta negra y unas hojas de romero. Sirve templados: están en su mejor momento recién hechos.

Consejos del editor

- Elige dátiles Medjool, grandes y carnosos; si están secos, hidrátalos 10 minutos en agua tibia o en el propio Pedro Ximénez antes de rellenar.
- Usa bacon fino: el grueso no llega a quedar crujiente antes de que el queso se derrita y se escape. Una loncha cortada por la mitad envuelve cada dátil sin solaparse demasiado.
- Vigila las llamaradas: la grasa del bacon gotea y puede prender. La plancha de hierro fundido las evita, pero si trabajas directo sobre la parrilla, ten lista una zona más fría para apartar los dátiles.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el kamado de referencia para este aperitivo: su control preciso del tiro deja clavar los 210 °C de brasa directa que caramelizan el bacon sin quemarlo, y su masa cerámica mantiene la temperatura estable aunque abras la tapa para girar los dátiles. La parrilla Large da espacio de sobra para asar dos docenas en una sola tanda.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

La plancha de hierro fundido Lodge resuelve el principal problema de asar dátiles pequeños a la brasa: evita que caigan entre las rejas y, sobre todo, contiene las llamaradas que provoca la grasa del bacon al gotear sobre las brasas. Su superficie acumula calor y reparte un dorado uniforme, además de recoger el glaseado de Pedro Ximénez para que cada dátil quede lacado por igual.

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

AWCIGG Set de Brochetas con Soportes

El set de brochetas con soportes AWCIGG convierte el girado de los dátiles en un gesto único: ensartas varios en cada pincho y los volteas todos a la vez, sin que rueden ni se deshaga el envoltorio de bacon. Los soportes elevan las brochetas sobre la parrilla para un dorado parejo por ambas caras, ideal cuando asas dos docenas para una mesa de aperitivo.

mikamado.es/accesorios/awcigg-brochetas-soportes-set

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Receta completa en: mikamado.es/recetas/datiles-bacon-brasa-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.