

Barquitas con Cherris rellenos de Roquefort y Dátiles.



«Barquitas con Cherris rellenos de Roquefort y Dátiles».

Ingredientes (para 4 Barquitas):

- 12 Tomatitos Cherri.
- 6 Dátiles Deshuesados.
- 200 gr. de Queso Gorgonzola.
- 100 gr. de Canónigos.
- 4 Hojas de Endivia.
- Una pizca de Sal.
- Una Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Glasa Balsámica de Módena.



Troceamos los canónigos, los aliñamos con la sal y el aceite y los reservamos. Lavamos, quitamos los rabitos o tallos (y reservamos), secamos y les cortamos a los cherris la parte superior (que reservaremos para cubrirlos una vez rellenos) y un poco en la base para que no se vuelquen. Con ayuda de un cuchillito o cucharilla y con mucho cuidado los dejamos huecos. Separamos la pulpa extraída de las semillas y la trituramos junto con el queso hasta tener una crema fina a la que añadiremos los dátiles previamente cortados en pequeñísimos cuadraditos y una vez mezclado todo lo ponemos en una manga pastelera con boquilla ancha y pasamos a rellenar los tomatitos.

Una vez rellenos los cubrimos con su tapa correspondiente y pasamos a emplatar.



Pon en el interior de las hojas de endivia un poco del relleno que te habrá quedado de los tomates. Coloca sobre cada plato un par de cucharadas de los canónigos picados para que sirvan de apoyo a la endivia.

Coloca una hoja con la crema de queso en cada plato y pon dentro de cada una un par de tomatitos.

A un lado y sobre un poco de glasa de módena coloca otro tomatito más.

Vuelve a colocar los rabbitos sobre los cherris y sirve directamente.





✘



