

# Tartaletas de jamón y huevos de codorniz



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Las tartaletas pueden ser de pan de molde o pasta brisa.

## Ingredientes para 4 personas :

- pan bimbo, 8 rebanadas
- queso rallado tipo mozzarella,
- jamón ( o bacon... al gusto de cada uno)
- 8 huevos de codorniz

## Preparación:

### Paso 1

Empezamos aplastando el pan bimbo con un rodillo hasta dejarlos super finitos y luego en un molde de cupcakes o madalenas previamente untado con un poco de aceite los ponemos con cuidado haciendo un tipo de tartaleta, añadimos un poco de queso, el jamón y el huevo... ya solo queda meterlo al horno precalentado a 180 grados durante unos 15-20 minutos y servir caliente!!