ZAPATILLAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

ES IDEAL PARA SORPRENDER, ADEMÁS DE BONITA ESTA RICA,RICA

Ingredientes para 4 personas :

- 4 PIEZAS de BOLLITOS DE PAN, (EN MERCADONA SE LLAMAN PULGARCITAS)
- CARNE CON TOMATE
- 4 HUEVOS DE CODORNIZ

Preparación:

Paso 1

En primer lugar preparamos el relleno de las zapatillas. Damos un corte al pan poco menos de mitad, sin llegar a bajo del todo.

Paso 2

Dar un corte por la mitad, asta llegar al otro corte.

Paso 3

Con una puntilla vaciamos la miga del pan,

Paso 4

Las rellenamos de carne con tomate o con lo que se nos ocurra. hacemos el huevo a la plancha y ponemos una a cada zapatilla.