Tartaletas de jamón y huevos de codorniz

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Nuria Nairna



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!!