

Tartaletas de huevo de codorniz con ajetes



Elementos del invento:

- 12 mini tartaletas de masa quebrada
- 12 huevos de codorniz
- 2 ajetes tiernos

Elaboración de los elementos:

Cortamos en finas rodajas los ajetes tiernos y los pasamos por la sartén. Reservamos.

Abrimos el huevo de codorniz y rellenamos con él la tartaleta. Ponemos un poquito de ajetes tiernos fritos en un lado.

Horneamos a 180° durante 7-8 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>