



## BOLLOS RELLENOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 4 bollos de pan redondos
- 250 g de jamón
- 4 huevos
- 50 ml de leche
- 75 g de queso manchego La Villita
- 75 g de queso gouda La Villita
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Perejil

## MODO DE PREPARACIÓN

Este bocadillo es muy nutritivo ya que aporta energía y proteínas de calidad y además es muy original, delicioso y fácil de preparar.

Primero vamos a preparar los panes, para lo que debes cortar la tapa superior de los panes y sácarles la miga. Tuesta las tapas en una sartén y reserva.

En una olla a fuego bajo agrega la leche y espera a que se caliente un poco, incorpora los quesos poco a poco cortados en cubos. Cocínalos a fuego suave sin dejar de remover hasta que se fundan y con esta salsita rellena los bollitos. Aparte, bate los huevos en un recipiente hondo, agrega el jamón cortado en daditos y perejil picado. Salpimienta y mezcla bien. Cuájalos a fuego suave y rellena los bollitos de pan.

Finalmente vamos a hacer un aceite de ajo y perejil para sazonar. Para ello pela y lamina el diente de ajo y ponlo en el vaso de la licuadora. Añade las hojas de perejil y el aceite. Tritura y pasa la mezcla a un recipiente pequeño para aderezos. Sirve los bollitos y riégalos con el aceite de ajo y perejil, coloca encima las tapas y decora con una rama de perejil.