



## PAN RELLENO DE QUESO MANCHEGO LA VILLITA, HUEVO Y TOCINO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- Panecillo redondo
- Huevo
- Queso manchego La Villita
- Tocino
- Jamón
- Perejil

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este platillo será un excelente acompañamiento para una comida o cena.

Precalentamos el horno durante 10 minutos a 180 °C.

Cortamos el pan por la parte más superior posible y vaciamos la miga ayudándonos de una cucharilla.

Cubrimos el hueco del pan con una capa de jamón. Debe quedar bien cubierta la base del panecillo para que el pan no absorba la clara del huevo.

Cascamos el huevo en un recipiente y lo trasvasamos suavemente al interior del pan, sobre la cama de jamón. Añadimos sal al gusto.

Rallamos el queso (no demasiado fino) y lo añadimos junto con una pizca de perejil picado sobre el huevo.

Ponemos la tapa del panecillo y envolvemos en papel aluminio.

Horneamos durante 15 minutos a 180 °C.

Y ahora si, amigas, a comer. Disfruten este delicioso platillo.