BOMBAS DE HUEVO

Esta receta la puedes servir como entrante o como entremés, además de ser deliciosa es muy divertida de comer.

**INGREDIENTES (para 4 personas)**

* 4 Panecillos redondos pequeños
* 4 Tiras de bacón
* Queso rallado
* 4 Lonchas de jamón de york
* 4 Huevos de corral

**MODO DE PREPARACIÓN:**

1. Haz un circulo aproximadamente de 5 cm en la parte superior del pan, reservando la parte circular que saques a modo de tapa. Quita toda la miga del pan.
2. Corta las tiras de bacón en trocitos pequeños. Añádelos dentro del pan.
3. Añade queso rallado junto con el bacón.
4. Pica el jamón de york y ponlo junto con el queso y el bacon.
5. Añade el huevo.
6. Mete en el horno precalentado a 200 grados durante 15 min. Puedes añadir por encima del huevo un poco más de queso rallado.
7. Una vez sacado del horno pon sobre el pan un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Y… listo para comer!!!

Esta es una receta que mi madre me hace muy a menudo para cenar. Los ingredientes los puedes variar a tu gusto, por ejemplo se puede rellenar de carne picada, de chorizo…

Espero que os guste la receta y no dejéis ni una miguita de pan. ¡¡Qué aproveche!!