



PANECILLOS RELLENOS DE MOZZARELLA, TOMATE, PAVO Y HUEVO

Convierte la merienda en el mejor momento de la tarde con estos panecillos rellenos de mozzarella, tomate, pavo y huevo. Ningún niño, y no tan niño, renunciará a esta recomendable bocado de energía y sabor a media tarde.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 4 panecillos redondos individuales
- 1 mozzarella
- 4 huevos
- 8 tomates cherry
- 4 lonchas de Pechuga de Pavo Grand Bouquet Noel
- Sal, pimienta y romero
- Unas hojas de rúcula

PASO A PASO:

- 1 Cortamos la tapa de los panecillos y retiramos la miga con cuidado de no romper la corteza. Troceamos también los tomatitos y picamos la mozzarella.
- 2 Rellenamos los panecillos con el pavo, el queso y el tomate. Cascamos un huevo en cada panecillo. Salpimentamos y colocamos una ramita de romero encima de cada panecillo.
- 3 Habiendo precalentado el horno a 180°, colocamos en una bandeja los panecillos, junto a ellos colocamos los tomates restantes regados con un poquito de aceite y una pizca de sal. Horneamos durante media hora.
- 4 Servimos cada panecillo acompañado de un tomate cherry horneado y unas hojas de rúcula.