

Huevos de codorniz con jamon



Ingredientes:

4 huevos de codorniz
4 lonchas de jamon
4 rebanadas de pan
perejil
aceite
sal

Preparación:

Para los huevos de codorniz con jamon se echa un poco de aceite en una sarten y cuando este caliente se ponen las rebanadas de pan hasta que se impregnen un poco con el aceite y adquieran color dorado.

Se sacan de la sarten.

Colocar una loncha de jamon encima de cada rebanada de pan.

Se frien los huevos de codorniz y se ponen encima del jamon.

Para terminar espolvorear con un poco de perejil encima de los huevos de codorniz fritos para dar un toque de color.