

Tartaletes d'ou de guatlla amb sobrassada i caviar



Una altra variant d'aquestes tartaletes tan senzilles de fer i tan bones com festives.

Per 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- -Mini tartaletes
- -Ous de guatlla
- -Sobrassada
- -Caviar



Elaboració:

PAS 1: Mentre es calenta el forn, col.loquem paper vegetal a la safata del forn i damunt hi anem col.locant les tartaletes.

PAS 2: Amb una cullereta de cafè agafem una punteta de sobrassada i la posem a cada tartaleta, ha de ser petita que sinó es sobreexeix l'ou.

PAS 3: Després amb una cullereta trenquem l'ou per un cantó i treiem la closca amb compte. El deixem caure damunt de la tartaleta, també amb una cullereta de cafè li acabem de posar una punteta de caviar.

PAS 4: Un cop fet el més important, col.loquem la safata al forn i deixem que es facin els ous sense que quedi cuit el rovell!

PAS 5: Treiem del forn i quan sigui fred ho col.loques a la safata on els serviràs.



Bon Profit!