

## Nidos rellenos:

*De sobrasada y huevos de codorniz:*

- Vaciar una mini-xapata cortando la parte exterior y rellenarla de sobrasada o butifarra negra, colocar encima un huevo de codorniz y gratinar en el horno con un poco de queso hasta que el huevo esté cocinado
- Salar con Sal Maldon



*De espinacas en la crema:*

- Hacer un revoltillo en la sartén salteando unos piñones y añadiéndole espinacas hervidas, huevo batido, sal, pimienta y un chorrito de nata líquida
- Rellenar un panecillo o xapata y hornejar hasta que el pan esté crujiente

*De gulas:*

- Saltear en la sartén: ajo, guindilla y unas gulas
- Rellenar el panecillo y hornear