

# HUEVOS TONTOS

- 5 rebanadas de pan de molde (150gr)
- 5 quesitos del Caserío (80gr)
- 3 huevos pequeños
- 100gr de taquitos de jamón serrano (o lo que te apetezca)
- Perejil, ajo

Desmenuzar el pan o cortarlo en cuadraditos.

Echarlo en un bol el pan, los quesitos, los huevos batidos, ajo y perejil.

Machacar todo bien con un tenedor. Si tenemos un espachurrador de patatas, perfecto.

Por último, añadir los taquitos de jamón. Mezclar todo bien.

En una sartén pequeña vamos haciendo porciones con dos cucharas grandes. Freír a fuego medio-bajo hasta que estén doraditos. Ojo, se queman enseguida.

Pasar a un plato con papel absorbente.

Nota: como es una receta de aprovechamiento se hace con lo que tengamos por casa, jamón cocido, salchichas, pavo, bacón, atún. También con pan duro en vez de molde, y con queso fresco o algo parecido en vez de los quesitos.