

NIDOS DE *Calabacín con huevos de codorniz*

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 3 personas

✓ INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
 - Aceite de oliva virgen extra
 - 30 g de harina de trigo
 - 100 ml de leche evaporada
 - 2 packs de spaghetti de calabacín Florette
 - Hierbas provenzales
 - Sal
 - 6 huevos de codorniz
 - Primeros Brotes Rúcula Florette
 - Picatostes Original Florette
- Materiales:**
- Molde para magdalenas



1 Rehoga el ajo laminado en una sartén con aceite de oliva y **agrega** la harina de trigo. **Tuéstala** un poco, incorpora los spaghetti de calabacín y remueve.



2 **Vierte** la leche evaporada, agrega las hierbas provenzales y **sazona** al gusto. Cocina durante 5 minutos.



3 **Enrolla** los spaghetti de calabacín sobre sí mismos, realizando nidos y dispónlos en el molde para magdalenas previamente engrasado.



4 **Añade** un huevo de codorniz en el medio de cada uno de los nidos y **hornea** durante 10 minutos a 190 °C.



5 **Emplata** en el recipiente que más te guste y **decora** con los primeros brotes de rúcula y los picatostes triturados ligeramente.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Spaghetti de calabacín



Zanahoria rallada



Picatostes Original

