



**INGREDIENTES:**

- 12 capsulas de magdalena (de silicona o de papel) o bandeja de las que se venden para hacer magdalenas de 12 unidades
- 12 obleas (la cocinera o similar)

**1ª Grupo de 4 cestitas:**

- 1 bolsita de gulas
- un poquito de cayena en polvo
- un poquitín de aceite de oliva

- un poquitín de sal
- pimienta negra en polvo (opcional)
- 12 huevos de codorniz
- gambas peladas

### **2º Grupo de 4 cestitas:**

- una lata mediana de champiñones laminados
- ajos picados pequeñitos o picados con perejil
- 1 bolsa de queso rallado variado (4 quesos por ejemplo)
- un trozo de jamón de york o fiambre

de pechuga de pavo a taquitos

### **3º Grupo de 4 Cestitas:**

- 50 gramos de beicon

a taquitos pequeños,

- jamón dulce o serrano

a taquitos pequeños

- queso a taquitos

(yo le pongo hawarti)

- un poquito de orégano



**ELABORACIÓN:**

1. Poner todas las obleas dentro de cada capsulita de magdalena, que quede bien hundida hasta el fondo, y bien colocadas, Para ir rellenoando cuando tengamos todos los ingredientes preparados.

### 2. El Primer grupo:

Tendremos unas horas las gulas macerando, con la cayena en polvo, y un pelín de aceite de oliva, y muy poquita sal y pimienta, y después al rellenar, poner primero las gulas, en la capsula forrada de oblea, seguido le ponemos el huevo de codorniz encima, y una gamba pelada al lado.

### 3. El Segundo grupo:

Macerar los champiñones con los ajitos o picada, los taquitos de jamón de york o pavo, y mezclar en un bol todo, con los quesos rallados, y esa mezcla será la que rellenará las siguientes 4 cestitas.

### 4. El Tercer Grupo:

Rellenar las 4 últimas cestitas con la mezcla del beicon, el jamón, los taquitos de queso, y el orégano.

5. Precalentar el horno a 180 grados con calor arriba y abajo unos diez minutos antes.

6. En una bandeja de horno, colocar todas las cestitas, y hornear unos 20 minutos hasta que las veamos doraditas (el tiempo dependerá como siempre de la potencia de nuestro horno) y una vez cocidas y las desmoldaremos cuando ya no quemem. **Listas para comer y disfrutar.**

**Variante:** Podremos cambiar cualquier ingrediente que nos guste más, como puede ser, salmón, atún, anchoítas etc. (y sobre todo en el último y penúltimo grupo, le va muy bien, con pellizcos de rica sobrasada, o taquitos pequeñitos de chorizo rojo, o cualquier alimento que se preste.

CESTITAS RELLENAS VARIADAS CAMPO Y MAR (Tradicional)

