Fajipizza de jamón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Poner el aire en el horno hará que quede mucho más crujiente.

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 1 tortita de trigo
- 4 lonchas de jamón serrano
- al gusto de mozzarella
- 2 cucharadas de aceite
- 1 1 diente de ajo
- 1 1 Cucharadita de perejil
- al gusto de orégano
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1 1 Tomate no muy maduro

Preparación:

Paso 1

En una placa de horno ponemos la fajita. Con el ajo picado muy fino, el aceite y el perejil hacemos un aceite de ajo y cubrimos la base ligeramente. Untamos con el tomate frito. Cortamos el jamón en tiras y las colocamos sobre la mezcla. Encima ponemos rodajas de tomate. Esparcemos la mozzarela y espolvoreamos con orégano al gusto. Horneamos 8-10 min. o hasta que dore la masa y quede crujiente, en el horno precalentado a 190 grados.