MINI PIZZAS

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

Creador: anina 1988

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
Dejar volar tu imaginación

Descripción:

Una forma distinta de comer una pizza, o dos, o .....

Ingredientes para 4 personas :

- Depende de Masa empanadillas La Cocinera
- A gusto de Salsa Pesto
- Segun numero pizzas de Jamón serrano
- Al gusto de Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Colocar en una fuente de horno la masa de las empanadillas y ponerle una cucharilla de cafe de salsa pesto, extenderla por la masa.

Paso 2

Hornear durante 5 minutos en horno precalentado 10 minutos a 180ºC

Paso 3

Sacar del horno, colocar el jamón y el queso rallado al gusto, hornear otros 5 minutos, hasta que el queso este gratinado.

Paso 4

A COMERRRR!!!!! Deja volar tu imaginacion y haz mini pizzas de todo, yo he probado de jamón, champiñones, bacón, atún.... todas estan BUENISIMASS!!!