

**Creador:** Yess



**Descripción:**

Paninis al gusto mio

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para que no se queme es recomendable ponerlo a fuego lento y no abrir la tapa en unos 10 min que es lo que tardará en hacerse.

**Ingredientes para 2 personas :**

- 33cl de Salsa de tomate
- 100 gr de Queso de cabra
- 100 gr de Baco
- 1/4 de Pimienta roja
- 10 gr de Oregano
- 20 gr de Queso mozzarella

**Preparación:**

**Paso 1**

Primero cortamos en rodajas finas el queso de cabra. Cortamos también el pimiento rojo en trozos pequeños.

**Paso 2**

A continuación extendemos una capa de tomate sobre la base del pan, repartiéndola de forma homogénea. Encima ponemos una fina capa de queso mozzarella, y sobre ella, repartiremos unos trozos de bacon y pimiento rojo. Sobre ellos, vamos colocando las rodajas de queso de cabra y espolvoreamos con un poco de mozzarella y orégano.

**Paso 3**

Por último, lo ponemos en una sartén con tapa hasta que el queso de cabra quede bien fundido. Para que no se queme es recomendable ponerlo a fuego lento y no abrir la tapa en unos 10 min que es lo que tardará en hacerse.