

**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 180°C

### 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!!!