

# PIZZA con pan de lata ( pan de molde sin corteza)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** yayi bormen **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

el gusto de la persona,.... se pueden añadir todo tipo de ingredientes....

## Descripción:

Pizza de pan de lata, muy sencilla de hacer, a los más pequeños les encanta y los adultos la devoramos.... ;)

## Ingredientes para 2 personas :

- un paquete de pan de lata sin corteza pan de molde bimbo, los compadres....
- una lata de salsa tomate frito
- 200gr de jamón
- 200gr de queso amarillo
- una lata de champiñones en lámina
- aceitunas
- orégano
- quitar o poner ingredientes al gusto de la persona

## Preparación:

### Paso 1

- en la misma bandeja del horno, ponemos el pan por toda la bandeja - añadimos la salsa tomate( si es hecha por nosotr@s mejor) por todo los panes - ponemos los champiñones, aceitunas.... ect - añadimos el jamón y el queso picado - y orégano al gusto - yo suelo poner unas gotitas de tabasco

### Paso 2

precalentamos el horno a 180º y ponemos la bandeja con la pizza más o menos unos 10 minutos.... ir controlando q no se queme