

# Fajipizza de jamón



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

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Carlos Santana



**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 diente de ajo
- 1 Cucharadita de perejil
- al gusto de orégano
- 2 cucharadas de tomate frito
- 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 mozzarella 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.

