Yessninis

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

Creador: Yess **Recetizador:** Ana Cruz



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.

Descripción:

Paninis al gusto mio

Ingredientes para 2 personas :

- 33cl de Salsa de tomate
- 100 gr de Queso de cabra
- 100 gr de Baco
- 1/4 de Pimineto rojo
- 10 gr de Oregano
- 20 gr de Queso mozarella

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, repartiendola de forma homogénea. Encima ponemos una fina capa de queso mozarella, y sobre ella, repartirmos unos trozos de bacon y pimiento rojo. Sobre ellos, vamos colocando las rodajas de queso de cabra y espolvoreamos con un poco de mozarella 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.