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

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

Creador: yayi bormen **Recetizador:** Patrizia



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