

Pizza individual con pan árabe



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

Creador: La Cerda **Recetizador:** Goretti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Si has utilizado pan árabe para comer con hummus (por ejemplo) y te ha sobrado, aquí te dejo una rica idea para aprovecharlo.

Ingredientes para 1 persona :

- 1 tomate
- Pan árabe
- Muzzarella
- Orégano
- Sal

Preparación:

Paso 1

Rallamos el tomate.

Paso 2

Mientras ponemos a tostar el pan, con un par de minutos de cada lado será suficiente.

Paso 3

A continuación, cubrimos el pan con el tomate rallado.

Paso 4

Espolvoreamos con orégano (podemos ponerle un chorrito de aceite de oliva).

Paso 5

Terminamos con la muzzarella rallada.

Paso 6

Luego, lo llevamos al microondas para que se derrita el queso. Yo suelo ponerlo a máxima potencia un minuto y medio. Y a comer!