

# Pizza individual con pan árabe



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

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Laura Patiño



**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!***