Pan pizza marinera

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

Creador: Jessica Galeron



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:
Amantes de las pizzas rapidas

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 barra de Pan baston, chapata fina
- Tomate Frito
- Orégano
- queso de fundir
- Atun escabeche, aceite
- Salmon ahumado
- Filetes de anchoas en aceite

Preparación:

Paso 1

Partir la media barra por medio dividiéndola en dos partes. Untar de tomate frito toda la superficie y añadir orégano (o mas especias al gusto)

Paso 2

Colocar el queso de fundir por encima. Colocar laminas de salmón ahumado al gusto

Paso 3

Poner por encima el atún y los filetes de anchoa Cantidad al gusto de cada uno Meter al horno pre-calentado a 180 durante 5-10min. También se puede hacer al microondas en la función grill, mas barato que el horno, durante 15min