

Pan pizza marinera



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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Amantes de las pizzas rápidas

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