

## Pan pizza marinera



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

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Pilar Concha Me

**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*