# Pan pizza marinera

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

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** tania Segura



**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