

CALZONE DE IBÉRICOS Y QUESO DE TETILLA



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

Creador: Alegna

 **Descripción:**

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Caro

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 masa para base de pizza
- - 100 gr de jamón ibérico en viruta
- - 100 gr de lomo ibérico en lonchas finas
- - 200 gr de queso de tetilla en dados
- - Huevo batido

Preparación:

Paso 1

Extender la masa de pizza sobre una bandeja de horno con un papel antiadherente. Rellenar una mitad con el jamón, el lomo y el queso. Pintar el borde con huevo batido y cerrar doblando la otra mitad de la pizza sobre el relleno. Sellar presionando con los dedos. Pintar toda la superficie con huevo batido. Hornear a 220 grados durante unos 20 minutos hasta que la pizza esté dorada.