Minipizzas en pan de molde

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Floripasión

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Receta fácil y rica para cuando no sabes que cenar o no te apetece cocinar.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Pan de molde Bimbo
- 4 cucharadas de Tomate frito
- 2 latas de Atún en aceite de oliva
- 1 lata de Mejillones picantes
- 1 lata de Aceitunas rellenas de anchoas
- al gusto de Oregano
- al gusto de Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Calentar el horno a 180 º más o menos. Colocar las rebanadas de pan en una fuente apta para horno. Echar una cucharada de tomate frito en cada rebanada y extenderla. Colocar un poco de atún y mejillones en cada rebanada. Picar las aceitunas y añadir junto con el queso en cada rebanada y por último añadir orégano al gusto. Poner al horno hasta que veamos que el queso se funde y el pan se vuelve crujiente (unos 5 minutos)