

PIZZA CASERA CON PAN DE MOLDE



Fácil y rica, rica!!!

Ingredientes : para 4 personas

- 8 Rebanadas de pan de molde
- 200 Gr. Dados de jamón cocido
- 200Gr. Queso rallado (mozzarella, o el que te guste)
- 8 Cucharadas de tomate frito
- 8 Rodajas de queso mozzarella fresco
- 3 Huevos grandes
- 100MI de leche
- Orégano, sal y pimienta

Preparación:

- 1- Precalentamos el horno a 180 grados. Preparamos una bandeja de horno y le ponemos papel vegetal.
- 2- En un bol batimos los huevos junto con la leche sal y pimienta.
- 3- Pasamos las rebanadas de pan de molde por el huevo batido y las colocamos en la bandeja de horno formando una cama.

- 4- Ponemos una cucharada de tomate frito en cada rebanada de pan y extendemos.
- 5- Espolvoreamos el queso rallado y repartimos de forma uniforme los dados de jamón cocido.
- 6- Metemos al horno 15 minutos. Sacamos con cuidado del horno para poner orégano y una rodaja de queso mozzarella sobre cada rodaja de pan y dejamos 5 minutos más y a disfrutar.

Esta receta es ideal para hacerla en familia podemos poner los ingredientes que más nos gusten o que tengamos en casa.



¡OJO!!! Hay que lavarse las manos antes de ponerse a cocinar.