

Pizza en sandwichera



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1min

Tiempo total: 11min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-en-sandwichera>

Preparación

Cepillar la masa de pizza con el aceite de oliva y el ajo, y colocarla directamente sobre la rejilla de la sandwichera (no la cierre), dejar que se dore por ambos lados para que quede bien hecha, y no olvidar de cepillar con aceite de oliva ambos lados. Una vez que esté hecha, agregar los ingredientes a la masa de pizza, y volver a poner la masa sobre la sandwichera. Dejar que el queso se derrita, y sin cerrar la tapa del todo, dejar que la pizza se termine de cocinar. Disfrute! Fuente: <http://www.recetin.com/>



Ingredientes

- ✓ 1 Masa de pizza
- ✓ 150 gramo/s Pepperoni
- ✓ 4 cucharada/s Salsa de tomate
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 1 diente/s Ajo
- ✓ 150 gramo/s Mozzarella rallada

Categorías

Un día normal, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Plato Principal