



Preparar estas mini pizzas de salchichón para el fin de semana.

Ingredientes:

200 gramos de salchichón ®

Rebanadas de pan

2 tomates maduros

Sal y pimienta

Parmesano rallado

Aceite

Orégano

Preparación:

- Con la ayuda de un cortador, o con un vaso, cortá rebanadas de pan hasta conseguir 8 trozos circulares.
- Triturá el tomate en un sartén caliente, sazoná con sal y pimienta, y hechá el salchichón picado en la mezcla. Dejá la mezcla a fuego lento por 5 minutos hasta que se haga una salsa.
- Sobre cada rebanada de pan pondremos una cucharada grande de la salsa.
- Espolvoreá con parmesano rallado, rociá con unas gotas de aceite e introducí en el horno, precalentado a 180°C, hasta dorar. Decoralos con un poco de orégano.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Rinde hasta para 8 porciones.