

Receta de Pizza con Pan de Molde

20 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica y sencilla receta de **Pizza con Pan de Molde**, es muy apropiada para vuestras cenas rápidas y gustará mucho a vuestra familia, incluidos los más peques de la casa. Los ingredientes los podéis combinar a vuestro gusto y siempre os saldrá igual de rica.

Ingredientes

- Pan de molde
- Tomate frito
- Queso rallado
- Jamón en taquitos
- Orégano
- Huevos de codorniz
- Queso de cabra

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Colocar las lonchas de pan de molde en la bandeja
3. Extender el tomate frito y el queso rallado al gusto
4. Añadir los taquitos de jamón y espolvorear con el orégano
5. Meter al horno unos quince minutos
6. Sacar y echar los huevos de codorniz y el queso de cabra
7. Volver a meter unos dos o tres minutos más para que los huevos se hagan
8. Servir caliente y....buen provecho!!!