

Mini pizzas de jamón serrano y de chorizo



En esta receta os enseño a preparar unas mini pizzas que están de vicio, es una receta fácil, rápida y práctica con la que podréis personalizar vuestras mini pizzas. Probadlas y ya me contaréis que tal ;)

Cocción : 15 minutos

Cantidad : 2 personas

Ingredientes :

- 6 Bases de Mini Pizza
- 6 Lonchas de Queso Semicurado
- Salsa de Tomate Frito
- 50 g de Jamón Serrano
- 50 g de Chorizo
- 50 g de Salchicha fresca o chorizo criollo
- Queso rallado
- Orégano
- Un Papel de hornear



- 1** En una bandeja con papel de hornear colocamos las **bases de mini pizza**. Repartimos **salsa de tomate** por encima de las bases y colocamos una capa de **Queso**.
- 2** En las tres primeras ponemos la carne del chorizo criollo o salchichas frescas extendida y el **Jamón Serrano** en trozos que le dará el toque salado. Para las tres siguientes ponemos el **chorizo** cortado en tacos teniendo en cuenta que el chorizo al cocinarse suelta jugo.
- 3** Finalmente añadimos una capa extra de queso y expolvoreamos orégano a nuestro gusto. **Horneamos a 200°C durante 15 minutos**, dejamos enfriar y a disfrutarlas :)

Quieres ideas para hacer unas mini pizzas?

- ✓ La **carne de cerdo** puede ser carne picada, salchichas frescas, chorizo, jamón cocido, bacon, jamón serrano. También podemos utilizar la carne de **pollo** o de **ternera**. El pescado en lata como el **atún** le queda muy bueno, podemos utilizar anchoas.
- ✓ También podemos añadir: Cebolla, pimienta roja o verde, tomate fresco en trozos, espárragos, calabacín, puerros, maíz dulce, aceitunas negras o verdes, huevo, piña, manzana.
- ✓ Con los quesos: mozzarella, enmental, gouda y queso azul, haremos la pizza a los **cuatro quesos**.