

Cómo hacer bocaditos de mini pizza en brocheta

19/04/2024



Una receta tan sencilla como deliciosa que se puede preparar rápidamente en el hogar.

Ingredientes:

- 1 masa de pizza o pan plano prefabricado
- 1 taza de salsa para pizza
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de mini rebanadas de pepperoni
- 1/4 taza de aceitunas negras en rodajas
- Aceite de oliva, para cepillar
- Palillos de madera

Preparación

Precalienta el horno a 220 °C (425 °F) y cubre una bandeja para hornear con papel pergamino.

Estire la masa de pizza y córtela en cuadrados de 2 pulgadas.

Coloque un cuadrado en una brocheta, agregue una capa de salsa para pizza, espolvoree con queso mozzarella, cubra con mini pepperoni y una rodaja de aceituna negra. Repita hasta llenar la brocheta, dejando espacio en la base para sujetar.

Coloque las brochetas en la bandeja para hornear preparada. Unte la masa ligeramente con aceite de oliva.

Hornee durante 10 a 12 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y la masa esté bien cocida.

Sirva caliente con salsa de pizza extra para mojar.

Tiempo de preparación: 15 minutos | Tiempo de cocción: 12 minutos | Tiempo Total: 27 minutos

Kcal: 300 kcal | Porciones: 10 brochetas

Fuente: www.culinaryrecipes.top