

Pizzetas de Salami



[English](#)

Pizzetas de Salami Con Mozzarella y Tomates secos

Ingredientes Para 12 Pizzetas

6 Bases de masa de pizza mini

12 lonchas de Salami

12 bolitas de Mozzarella fresca

150 gr. de Tomates secos en trocitos, hidratados en Aceite de Oliva virgen extra

1 Cucharada de sésamo Tostado

Hojas de Albahaca Fresca

Y También...

Papel vegetal de horno



Tiempo de preparación: 25 minutos

Elaboración

- Precalentamos el horno a 200° C.
- Cortamos las bases de masa de pizza por la mitad, las colocamos sobre el papel vegetal y las horneamos durante 20 minutos, hasta que estén bien doraditas y las sacamos del horno.



□ Cubrimos cada porción con una cucharadita de los tomates secos en aceite. Ponemos encima una bolita de mozzarella aplastada con los dedos, espolvoreamos con una pizca del sésamo tostado y cubrimos con una loncha de salami retorcido como un ocho o lazo. Decoramos con unas hojitas de albahaca y servimos.



Deliciosas!!!

