



## Rollitos de pizza para una picada express

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Estos rollitos de pizza son un arma secreta para preparar una picada súper rica en muy poco tiempo. ¿Tienes invitados que llegaron sin avisar? ¿O simplemente no hay tiempo para cocinar? Tendrás deliciosos rollitos en menos de 30 minutos (incluyendo el tiempo de cocción). Esta receta está pensada con los ingredientes que componen una pizza clásica, pero le puedes añadir lo que desees. ¡Deja lugar a la creatividad! O a lo que tienes en la nevera...[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»3520? img\_size=»full» onclick=»zoom»][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de los rollitos de pizza

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]12-15 rollitos[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación 5 min[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 20 min[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1606063759382{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 1 masa de pizza rectangular (aproximadamente 25 x 45 cm)
- salsa de tomate (2-3 cucharas soperas)
- 2 fetas de jamón
- 150g de queso rallado
- hierbas frescas o deshidratadas: orégano, albahaca, perejil
- sal, pimienta

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Primero, precalentar el horno a 180°C.
2. Extender la masa para pizza y untarla con la salsa de tomate. Esparcir luego las hierbas cortadas muy finas, salpimentar.
3. Cortar el jamón en trocitos y esparcirlos sobre la masa. Cubrir con el queso.
4. Enrollar la masa desde el lado más largo. Cortar el rollo en trozos de más o menos 3 cm.
5. poner los rollos en una placa para hornear (previamente cubierta con papel para el horno). Hornear por 20 minutos.
6. ¡Degustar calientes, tibios, o fríos!

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Variantes de los rollitos de pizza

- Puedes usar masa hojaldre en vez de masa para pizza.
- El resultado queda delicioso con trocitos de pollo desmechado y salsa barbacoa.
- Para una opción vegetariana, puedes sacar el jamón y añadir cheddar y queso azul.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1606067724434-1cdc3e35a7c6372c962835980bf160ee-1? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][vc\_row]

### CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón salado

### POST TAG

1. clásico

2. receta express

**Categoría**

- 1. Aperitivo
- 2. Rincón salado

**Etiquetas**

- 1. clásico
- 2. receta express

**Fecha de creación**

22/11/2020

**Autor**

admin

default watermark