



MINI BITES DE PIZZA

Ingredientes:

Mini bites de pizza

300 g de pasta de hojaldre

3/4 taza de salsa de pizza comercial ó casera

150 g de jamón

5-6 rebanadas de salami

1 taza de champiñones limpios y fileteados

3/4 taza de queso mozzarella rallado

Procedimiento:

Horno precalentado a 200C

Con ayuda de un rodillo y en una mesa previamente enharinada extiende la pasta hojaldre hasta que logres 2 cm de grosor.

Cubre con la salsa de pizza esparciendo por toda el área. Encima coloca rebanadas de jamón.

Corta pequeñas tiras de 2 dedos de grosor y enrolla. Coloca los rollos en un molde redondo para Horne previamente engrasado y enharinado.

Repite hasta rellenar todo el molde con rollitos de pasta hojaldre.

Una vez que terminaste, coloca encima las rebanadas de salami, los champiñones y por último cubre con el queso rallado.

Hornea a 180C tapado por 40 minutos. Destapa y sigue horneando por 15-20 minutos ó hasta que gratine todo el queso y esté completamente cocido.

Deja enfriar un poco, desmolda y sirve decorando con rodajas de jitomate ó aceitunas para darle un toque de sabor y textura. Te encantará!

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6