



Consejo del chef

Decora con queso rallado o perejil para un toque más aesthetic.

Raciones para 2

Bacon o panceta curada

8-10 Rebanadas de pan de molde

Salsa de tomate

Orégano

Queso mozzarella rallado

2 Huevos

1 Chorrito de leche

Pan rallado

- 1** Cortar en dados o en bastones el bacon o panceta curada.
- 2** Aplanar las rebanadas de pan con ayuda de un rodillo, colocar en forma de rombo y untar con salsa de tomate de una punta a otra, dejando las otras dos sin salsa.
- 3** Espolvorear orégano y queso rallado por encima de la salsa y repartir la carne.
- 4** Unir las puntas que no tienen tomate y fijarlas con un poco de huevo batido con leche y un palillo.
- 5** Una vez estén fijadas, impregnar el resto del pan con huevo también, y rebozar por pan rallado para darle un toque crujiente.
- 6** Hornear en el horno Airfry utilizando esta función durante unos 10 minutos aproximadamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rollitos-de-pizza/>

