Rollitos de pizza súper fáciles



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/