



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
20



Tiempo:  
35 minutos

## Información Nutricional

Energía:	108 Kcal
Proteínas:	5.4 g
Grasa Total:	5.2 g
Colesterol:	14.0 mg
H. de Carbono:	10.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	354 mg

## PIZZITAS INDIVIDUALES AL TUCO

### Ingredientes

- 10 Rebanadas de pan de molde grande sin corteza
- 2 Cucharadas de mantequilla (temperatura ambiente)
- 1 Tarro de Salsa TUCO® carne MAGGI®
- 5 Rebanadas de jamón
- 5 Rebanadas de queso mantecoso
- 10 Aceitunas sin hueso cortadas en rodajas
- Orégano y aceite de oliva a gusto

### Preparación

1.- Con la ayuda de un corta pasta redondo o cuadrado corta dos figuras de 5 centímetros aproximados y déjalos sobre una lata de horno una al lado de la otra. Esparce cuidadosamente una pequeña cantidad de mantequilla sobre cada una de ellas.

2.- Cubre cada pan con una pequeña cantidad de salsa TUCO® carne MAGGI®, luego acomoda láminas de queso y jamón cortadas con moldes animados para decorar tus pizzitas. Finalmente decora con las aceitunas y condimenta con orégano espolvoreado.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 10 a 15 minutos aproximados hasta calentar y derretir levemente el queso. Una vez listas, retira del horno y sirve de inmediato.