



Más fresco... ninguno.



Pizza Sliders

 40 minutos

Ingredientes:

- 1 paquete de 12 Dinner Rolls de Pan Pepín
- 2/3 taza de salsa marinara o salsa para pizza
- 2 tazas de queso mozzarella rallado (dividido)
- 12 rebanadas grandes de pepperoni (o al gusto)
- 1 1/2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de orégano seco
- 2-3 cucharadas de queso parmesano rallado
- Perejil fresco picado (opcional, para decorar)

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 350°F (175°C). Forra una bandeja para hornear con papel de hornear.
2. Cortar los 12 rollos horizontalmente por la mitad, manteniendo la rebanada de abajo y la de arriba intactas, sin separarlas individualmente. Coloca la mitad inferior de los panecillos en la bandeja preparada.
3. Untar la salsa marinara uniformemente sobre la capa inferior de los panecillos.
4. Espolvorear la mitad del queso mozzarella rallado sobre la salsa. Coloca las rebanadas de pepperoni encima y luego el resto del queso mozzarella.
5. Colocar la mitad superior de los panecillos sobre los ingredientes.
6. Preparar la cubierta de mantequilla: en un tazón pequeño, combina la mantequilla derretida, el ajo en polvo y el orégano. Mezcla bien.
7. Cepillar generosamente la mezcla de mantequilla sobre las tapas de los rollos. Espolvorea con el queso parmesano y perejil fresco picado si lo deseas.
8. Hornear durante 15-20 minutos, o hasta que el queso esté derretido y las tapas estén doradas. Para un resultado más crujiente, puedes cubrir con papel de aluminio y hornear 10 minutos, luego destapar y hornear 5-10 minutos adicionales.
9. Servir tibios, cortándolos en sliders individuales a lo largo de las separaciones de los panecillos.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.