

Bikipizza de pernil dolç i pollastre



Hi ha algún dia a la setmana se'ns fa tard per fer el sopar i acostumem a fer bikinis paninis, plats ràpids perquè realment se'ns fa tard i les nenes l'endemà ténen classe. Aquest hivern passat en vam abusar i se'ns va acudir l'idea de combinar el bikini amb la pizza, així que vam començar a fer bikipizzes a la sandvitxera.

Per a 4 persones

Temps: 15 min.

Ingredients:

- -16 llesques de pa de motlle
- -8 talls de pernil dolç
- -Pollastre que ens ha quedat de dinar
- -8 talls de formatge de cabra
- -Formatge ratllat
- -Orenga



Elaboració:

PAS 1: Posem un tall de formatge de cabra damunt la llesca i l'espolvoregem amb orenga.

PAS 2: Després posem el tall de pernil dolç i uns tallets de pollastre que ens han sobrat de dinar.

PAS 3: Afegim el formatge ratllat pel damunt i tanquem la bikipizza.

PAS 4: Els fem a la sandvitxera i llestos. Un sopar ràpid i divertit.





Bon Profit!