

Pizza rápida con jamón y piña

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

La piña es una fruta que favorece la digestión y por este motivo se puede tomar como postre.

Modo express

1. Recorte las masas de pizza en círculos de 20 centímetros de diámetro. Introduzca una de ellas en la cubeta de la Chef Plus Induction.
2. Corte la piña y el jamón de York en trocitos muy pequeños. Ralle la mozzarella.
3. Distribuya la mitad de la mozzarella, la piña y el jamón de York por encima de la masa. Espolvoree la mitad del queso de cabra.
4. Programe el menú Horno 10 minutos a 180°.
5. Repita la operación con la otra pizza.