

FAJIPIZZA DE JAMÓN Y QUESO con champiñones

🕒 10 minutos

📏 Fácil

👤 1 persona

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Dúo de canónigo y rúcula
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida
- 1 tortilla de trigo integral
- 2 huevos
- 50 g de Salsa de tomate
- 5 champiñones laminados
- 50 g de mozzarella rallada
- 2 lonchas de jamón cocido
- Tomate seco



En una sartén a fuego fuerte **pon** unas gotas de aceite de oliva virgen extra y **saltea** los champiñones laminados hasta que se doren.



Bate los huevos salpimentados. **Colócalos** en la sartén, cubriendo toda la superficie y los champiñones. Cuando haya comenzado a cuajar, **pon** encima una tortilla integral y **presiona** para que se pegue a los huevos. Luego **da vuelta** la tortilla.



Sobre la superficie **unta** salsa de tomate, **coloca** la mozzarella rallada y el jamón cocido en trozos. **Tapa** la sartén para que se cocine a fuego lento unos minutos y el queso se funde.



Mientras tanto, **pica** el tomate seco y **mezcla** con aceite de oliva virgen extra. **Reserva**.



Destapa la sartén y **coloca** sobre la fajipizza el dúo de canónigo y rúcula. Para finalizar **coloca** el tomate seco y **emplata** sobre una tabla de madera redonda.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Dúo de canónigo y rúcula

