

## SANDWICHES DE PIZZA AL HORNO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Salen de 12 a 14 pizzitas



### Ingredientes:

- 1 cabeza de ajo
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal
- 12 a 14 unidades de panecillos, cortados por la mitad a lo largo
- 1 – 1 ½ tazas de salsa de tomate para pizza
- ¾ taza de queso mozzarella rallado
- ¾ taza de queso provolone rallado
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ¾ taza de salami, cortado en pedacitos
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla, derretida
- 1 cucharadita de condimentos italianos
- 1 pizca de hojuelas de chile

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C) y corta la parte superior de la cabeza de ajo para exponer algunos de los dientes, coloca el ajo en un trozo de papel de aluminio y rocía con aceite de oliva y sal, envuélvelo y hornea durante 40-55 minutos, hasta que esté profundamente dorado y muy suave.
2. Mientras tanto, coloca la mitad inferior de los panecillos en una bandeja para hornear forrada con papel para hornear, cubrelos con salsa de pizza, luego espolvorea la mozzarella y provolone rallado, sigue con el salami.
3. Espolvorear con la mitad del queso parmesano, luego coloca la mitad superior de los bollitos sobre el queso.
4. Deja que el ajo se enfríe, luego exprime los dientes en un recipiente con la mantequilla derretida, agrega el queso parmesano restante, las especias italianas, sal y las hojuelas de chile, mezclalo todo bien.
5. Untar la mantequilla sobre la parte superior de los panecillos, cubrir con papel aluminio y hornear por 10 minutos, retirar el papel aluminio y continuar horneando otros 10 minutos, hasta que el queso se haya derretido. Si te quedo de la mezcla de mantequilla, untarla y servir inmediatamente. ¡Buen provecho!