

PALITOS DE PIZZA PASTA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Salen de 6 a 8 brochetas

Ingredientes:

- 226 gr. (8 onz.) de pasta penne, cocida al dente, **ver nota**
- 1 taza de salsa para pizza, comprada o hecha en casa
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de queso cheddar rallado
- 1/2 taza de salami en trocitos
- 1/2 taza de jamón en trocitos



Instrucciones:

1. Calentar el horno a 450 F (230 C) y preparar una bandeja grande para hornear con papel pergamino.
2. Insertar con cuidado de 10 a 12 piezas de pasta penne en cada brocheta, ponerlas lo más pegada una de otra, por que esta será la base de tu pizza, colocarlas en la bandeja para hornear preparada.
3. Agregar la salsa de tomate esparciendo sobre toda la pasta, añadir el queso mozzarella y cheddar rallado, el salami y jamón en trocitos.
4. Hornear por 5 minutos o hasta que el queso se derrita, después del tiempo sacar del horno, dejar enfriar un par de minutos y luego listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Cocida al dente significa reducir el tiempo de cocción 3 minutos. Se terminarán de cocinar en el horno. Es importante que la pasta quede al dente, para evitar que quede muy suave y las brochetas/pinchos se desmoronen.

*Si utilizas brochetas/pinchos de madera los puedes dejar sumergidos en agua por 30 minutos antes de usarlos, para evitar que se quemen en el horno.