

Pizza tortillas express



Ingédients :

60 ml de sauce à pizza Mikes
100 g de jambon en tranches
1/2 oignon haché
1/2 piment vert en dés
1/2 piment rouge en dés
1 jalapeno haché finement (optionnel)
250 ml de fromage râpé (type
Mozzarella, Suisse ou Cheddar)
2 grande tortillas

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes

Portions : 2

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F (200 C).
2. Sur chaque tortillas, étendre 30 ml (2 c. à soupe) de sauce à pizza.
3. Poursuivre avec le jambon tranché. Couvrir avec la moitié du fromage râpé.
4. Étendre uniformément les oignons et les piments sur les tortillas.
5. Recouvrir avec le reste du fromage râpé.
6. Cuire au four 10 à 12 minutes. Couper avec la roulette à pizza pour servir.

Conseils

- Cuire une pizza à la fois pour les savourer encore chaudes.

Bon Appétit !