

Panecillos Rellenos de Chorizo y Queso

Ingredientes:

Una receta de masa de torta para licuadora.

200 gr. de chorizo o un paquete de chorizos para coctel.

200 gr. de queso mozzarella.

2 Tomates grandes.

Aceite de oliva.

Albahaca y orégano al gusto.

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C.

Preparar la receta de masa de torta para licuadora.

Picar el chorizo en rodajas de 1 cm. (Si vas a usar los chorizos de coctel, córtelos a la mitad.)

Cortar la mozzarella en cubos de aproximadamente 1 cm.

Cortar los tomates cubos pequeño quitando las semillas.

En un molde para panecillos untado con aceite de oliva, colocar una pequeña porción de la masa. (Solo para cubrir el fondo)

Colocar sobre la masa una rodaja de chorizo y 1 o 2 cubos de mozzarella.

Cubrir con la masa tomando en cuenta que el molde no debe estar totalmente lleno.

Hornear por aproximadamente 30 min. o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.

Servir caliente.