



Pizza mediterránea estilo Flatbread

New

Los cubos de papa con piel crujientes y dorados Lamb Weston Private Reserve™ Breakfast Cubes se colocan sobre pan naan con pesto y queso mozzarella rallado; luego se hornean a la perfección y se coronan con sabroso jamón prosciutto y arúgula fresca.

INGREDIENTES

Cubos de papa con cáscara para el desayuno Lamb Weston Private Reserve™ (32N)

- 1 pan naan
- 2 cucharadas de pesto
- 2 rebanadas de jamón prosciutto
- 1/3 de taza de queso Mozzarella rallado
- 1/3 de taza de arúgula

INSTRUCCIONES

1. Prepare los cubos de papa para el desayuno según las instrucciones del fabricante.
2. Cubre el pan naan con pesto, mozzarella y papas de desayuno. Hornee en un TurboChef BULLET™ Encore 2 durante 45 segundos a 500 °F, con un 100% de flujo de aire y un 30 % de microondas.
3. Retire de la bandeja de horno y corte en 4 trozos triangulares. Cubra con jamón prosciutto y arúgula.
4. Sírvala.

Rendimiento

1-2 porciones