Matambre de cerdo a la pizza

Fuente: www.recetasycomidas.com

Ingredientes:

1 Matambre de Cerdo
200 gr de Queso (Cortado en fetas)
100 gr de Aceitunas verdes o negras
2 Huevos (Duros)
1 Lata de Morrones
Salsa Tuco o Pomarola
Sal y Pimienta negra

Preparación:

Salpimentar el matambre de cerdo y cocinarlo extendido a la parrilla o grill de ambos lados.

Una vez que está bien cocido, colocarle por encima salsa tuco o pomarola.

Cubrir con el queso y dejar cocinar unos minutos más hasta que este se derrita.

Esparcir por encima el huevo duro y las aceitunas previamente picadas.

Cortar los morrones en tiras y colocarlos por encima.

Si se desea se le puede agregar un poco de orégano.

Vemos que tendrá el aspecto de una pizza pero en lugar de una masa de harina tendrá el matambre de cerdo.

Luego cortarlo en porciones y servirlo.

Se puede acompañar con papas fritas y/o ensaladas.