

PIZZA

Ingredientes

Salsa para untar al pan de las Pizzas:

(En una sartén sofríes lo siguiente, revolviéndolo de vez en cuando).

- 6 onzas de pasta de tomate
- 1/2 taza de agua (o sea 4 onzas)
- 1 cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de orégano
- Pimienta al gusto y un poquito de aceite de oliva

Procedimiento

Pan (puedes usar el de hamburguesa) o el que ya venden especial para las pizzas.

Queso de cabra o mozzarella

Peperoni (o las carnes que te gustan)

Unta los panes con la salsa que tiene hecha.

Ahora encima del pan untado con la salsa, colocas la carne partida en tiras que te guste (puede ser peperoni, jamón, etc.), o combinaciones de varias.

Encima de las carnes, procede a cubrirlas con el queso escogido (mozzarella o queso de cabra).

Ya puedes hornearlas, si las quieres rápido, prendes el Horno a 450° de 10 a 15 minutos, pero si no estas tan apurado, le das una temperatura al horno de 350° y esperas unos 20 minutos para que caliente y se derrita el queso.

Nota: Si quieres unas pizzas bien piquetudas, las adornas con aceitunas y luego las rocías por encima con queso parmesano.