



PIZZAS

4 QUESOS

1.

INGREDIENTES

- 1 masa pizza casera
- 200 gr. mozzarella
- 80 gr. queso azul
- 100 gr. queso parmesano rallado
- 100 gr. queso ricotta o provolone
- 100 gr. salsa de tomate casera
- Orégano
- Pimienta

2.

PREPARACIÓN

Prepara la salsa de tomate casera, solo debes mezclar los ingredientes y dejar cocinar a fuego bajo hasta que espese.

Estira la base de la pizza y colócala en la sartén eléctrica multicocción color negro. (REC-CLSENE101) Pincha la masa con un tenedor para evitar que la misma suba durante la cocción.

Corta en pequeños pedacitos los quesos. Esparce una generosa cantidad de salsa de tomate sobre la base y distribúyela de manera uniforme. Luego reparte los cuatro quesos por toda la masa y añade sal/pimienta al gusto.

Cocina en la sartén por 15 minutos o hasta que esté perfectamente dorada y los quesos gratinados. Retíralo a una fuente y a servir. ¡Acompáñalo con una copa de vino blanco!

Fuente: unareceta.com