

Receta de Pizza Casera Especial

10 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de una pizza especial que en casa nos gusta mucho preparar y seguro que a vosotr@s también os gustará y la prepararéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Base de pizza casera o comprada (una)
- Tomate frito
- Mozzarella rallada
- Queso rallado variado 4 quesos
- Gambas congeladas
- Champiñones laminados
- Maíz
- Huevos de codorniz
- Beicon
- Cebolla
- Orégano
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 220°
2. Salpicar la base de pizza con unas gotas de agua
3. Extender el tomate frito, el queso rallado y la mozzarella rallada
4. Encima poner los demás ingredientes en el orden que os apetezca, los champiñones, el beicon troceado, las gambas troceadas o enteras, la cebolla cortada en juliana y el maíz
5. Por último y en el momento de meter al horno, cascar unos huevos de codorniz y ponerles un poquito de sal
6. Espolvorear con orégano al gusto y meter al horno hasta que veamos que está doradita y sin quemarse
7. Servirla calentita y....buen provecho!!!