

Receta de Pizza con Queso de Cabra

05 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que es muy fácil de preparar y resulta muy socorrida para las cenas rápidas, o si no tenéis ganas de pasar mucho tiempo en la cocina.

Ingredientes

- Base de pizza fresca (una)
- Queso de cabra en rulo
- Salchichas
- Beicon
- Tomate frito
- Jamón de york
- Orégano

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Poner la base de pizza sobre papel de hornear en la bandeja del horno
3. Extender una capa de tomate frito por toda la base
4. Poner los demás ingredientes según vuestro gusto, dejando el queso para el final
5. Por último espolvorear el orégano
6. Meter al horno durante 20 minutos hasta que el queso se funda y la pizza esté a vuestro gusto
7. Servir recién hecha y.....buen provecho!!!