

## Receta de Pizza De Hojaldre Con Salchichas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta que va a gustar a much@s de nuestros seguidor@s y sobre todo a los más peques de la casa.

### Ingredientes

- Media plancha de hojaldre
- Tomate frito (una taza, mejor casero)
- Tomates secos (un puñadito)
- Salchichas mini (un bote)
- Quesos mezclados para gratinar (una bolsa)
- Bacón en tiritas (una bolsa)
- Cebolla (una mediana)

### Modo de Preparación

1. Poner los tomates en un bol con aceite de oliva, para rehidratarlos
2. En una sartén, poner un poco de aceite de los tomates y refreír la cebolla partida en tiritas y el bacón en trocitos a vuestro gusto, hasta que se dote bien
3. Cuando esté casi hecho, añadir los tomates escurridos y refreír con la cebolla y el bacón
4. Estirar el hojaldre hasta que quede muy fino y hornear unos diez minutos a fuego fuerte
5. Repartir por encima el tomate frito y después echar lo de la sartén, partir las salchichas por la mitad y colocarla por encima
6. Cubrir todo con la mezcla de quesos y meter al horno fuerte otros cinco minutos o hasta que el queso esté doradito y... buen provecho!!!