

Receta de Pizza Casera de Hojaldre con Setas

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pizza casera con hojaldre que resulta deliciosa para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Masa de hojaldre redonda congelada
- Salsa de tomate
- Cebollas (dos medianas)
- Azúcar (una cucharadita)
- Surtido de setas (un frasco grande)
- Ajos (dos dientes)
- Queso Feta
- Orégano, albahaca
- Aceitunas negras
- Huevo batido (uno)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner la cebolla cortada en rodajas y el azúcar y dejar que se caramelicé a fuego lento removiendo de vez en cuando
2. Preparar una base de pizza con el hojaldre y pintarla con aceite de oliva, poner una capa fina de salsa de tomate
3. Espolvorear con orégano y albahaca y cubrir con la cebolla caramelizada
4. Saltear las setas con un poco de aceite y los ajos picados muy finitos y ponerlas encima de la cebolla caramelizada
5. Pintar con el huevo batido los bordes del hojaldre
6. Poner el queso desmenuzado y unas aceitunas negras
7. Meter al horno a fuego fuerte hasta que el hojaldre suba y la pizza esté doradita