



PIZZA DE JAMÓN SERRANO Y CHAMPINONES

Ingredientes:

- 1 base para pizza
- 400 gr de queso mozzarella rallado
- 150 gr de jamón serrano
- 150 gr de champiñones fileteados
- 1/2 cebolla en cubos pequeños
- 1 cucharada de aceite
- sal y pimienta al gusto

Para la salsa:

- 500 gr de jitomate sin piel y sin semillas
- 1/4 pieza de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- 1/4 taza de agua (65 ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de aceite de oliva

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua y salpimenta al gusto.
2. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. En una sartén vierte el aceite y agrega la cebolla y los champiñones, hasta que estén cocinados. Reserva.
4. Unta en la base de la pizza la salsa de tomate.
5. Espolvorea el queso, agrega los champiñones y el jamón serrano.
6. Hornea por 20 minutos, retira y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de Horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 8

