



PIZZA DE PEPERONI

Ingredientes:

- 1 base para pizza
- 400 g de queso mozzarella rallado
- 100 g de peperoni

Para la salsa:

- 500 g de jitomate sin piel y sin semillas
- 1/4 pieza de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- 1/4 taza de agua
- 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. Unta la base de la pizza con la salsa de tomate y espolvorea el queso y decora con el peperoni.
4. Hornea por 20 minutos, retira y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8