



PIZZA DE POLLO BBQ

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo limpia y en milanesas
- 1 ½ tazas de salsa cátsup
- ¼ taza de vinagre blanco
- ¾ taza de miel de abeja
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharada de pimienta negra molida
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de clavo en polvo
- ¼ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de orégano
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de chiles chipotles adobados y molidos

Para la masa:

- ½ kg de harina de trigo
- ½ cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal
- 1 ¼ tazas de agua
- 1 cucharada de levadura instantánea con 1 cucharada de harina y 3 cucharadas de agua tibia

Para la salsa de jitomate:

- 6 jitomates sin piel y sin semillas
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- ¼ taza de agua
- 10 hojitas de albahaca
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 2 tazas de queso manchego rallado
- 2 tazas de queso chihuahua rallado

Procedimiento:

1. Para el pollo BBQ, mezcla todos los ingredientes y marina el pollo por 1 hora en refrigeración. Dora las milanesas por ambos lados hasta que el pollo esté suave. Pica el pollo y reserva. Vierte la marinada hasta que espese y cuele. Reserva.
2. Para la masa, en un recipiente pon la harina con la sal y el aceite. Añade la levadura disuelta en el agua tibia con el azúcar. Debe quedar como un engrudo, sin amasar demasiado.
3. Humedece un trapo blanco y tapa el recipiente. Deja reposar en un lugar tibio hasta que se infle. Divide la masa en dos partes. Estira cada masa del tamaño de tu charola para pizza. Reserva.
4. Para la salsa, licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua, la albahaca y salpimienta al gusto. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor. Reserva.
5. Unta las bases para pizza con la salsa y coloca la mitad del relleno de pollo BBQ a cada una. Mezcla los quesos y espárcelos en ambas pizzas.
6. Hornea por 25 minutos o hasta que el queso esté fundido y la base esté dorada.
7. Sirve y ofrece.

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