



## PIZZA MARGARITA

### Ingredientes:

- 500 gr de jitomate sin piel y sin semillas
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- ¼ taza de agua (65 ml)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 base para pizza
- 400 gr de queso mozzarella rallado
- 2 cucharaditas de albahaca picada
- 2 jitomates bola en rebanas

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua y salpimenta al gusto. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
2. Unta la base de la pizza con la salsa de tomate y espolvorea el queso, la albahaca y decora con el jitomate.
3. Hornea por 20 minutos, retira y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8