



## PIZZA NAPOLITANA

### Ingredientes:

- 2 tazas de queso mozzarella rallado (500 gr)
- 10 piezas de aceitunas verdes
- 1 jitomate
- 100 gr de queso mozzarella fresco

### *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 (65 ml)
- 10 hojitas de albahaca
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. 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.
2. 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.
3. Para la salsa, licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua, la albahaca y salpimenta al

---

gusto. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.  
Reserva.

4. Unta las bases para pizza con la salsa y coloca el queso mozzarella rallado y hornea por 15 minutos hasta que se funda el queso, saca del horno y acomoda las rebanadas de jitomate, el queso mozzarella fresco, las aceitunas y hornea por 10 minutos más hasta que la base esté dorada.
5. Sirve 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