



MINI PIZZAS CON SALCHICHAS Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 90 minutos

INGREDIENTES

Para la masa

- 175 g de harina
- 15 g de levadura fresca
- 90 ml de agua tibia
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno

- 5 salchichas
- 1 lata de tomate entero

- 4 dientes de ajo
- 200 g de queso manchego La Villita
- 100 g de queso gouda La Villita
- 100 ml de aceite
- 2 cucharadas de orégano

MODO DE PREPARACIÓN

¡Prepara junto a tus niños estas deliciosas mini pizzas!

Mezclamos la levadura con el agua y el azúcar en un cuenco. Dejamos reposar durante 15 minutos. Agregamos el aceite y volvemos a remover. Ponemos la harina y la sal en un bowl; hacemos un hueco en el centro y agregamos la mezcla preparada.

Con las manos ligeramente enharinadas, trabajamos hasta formar una masa. Amasamos durante 5 minutos. Tapamos la masa y dejamos reposar en un lugar templado durante 60 minutos.

Estiramos la masa sobre una superficie enharinada y formamos discos un poco más grandes que el diámetro de un molde individual (o bien recortamos un disco grande de 25 cm de diámetro, como se prefiera).

Pinchamos el fondo de la masa con un tenedor. Metemos los moldes en el horno -precalentado a unos 200 °C durante 5 minutos. Sacamos y untamos con un poco de aceite. Escurrimos los tomates de todo el líquido de la conserva, los abrimos por lo largo, retiramos las semillas. Pelamos los dientes de ajo y los machacamos.

Rallamos nuestros quesos y colocamos puñitos en cada rodaja de pizza, añadimos encima una capa de tomate picado mezclado con el ajo, por último, añadimos las salchichas cortadas en rodajas. Cubrimos con más queso rallado y espolvoreamos orégano picado.

Ponemos a cocer nuestras mini pizzas en el horno a 200 °C durante 20 minutos. Las sacamos del horno y servimos.