



## PIZZA CON CARNE MOLIDA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 50 minutos

### INGREDIENTES

- 1 kilo de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 250 gr de queso manchego, La Villita
- 90 gr de margarina La Villita, sin sal
- agua, tibia
- 1 cebolla
- 1/2 kilos de carne molida
- 3 tomates
- salsas de tomate, para untar la masa
- orégano al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Es hora de consentir a los más pequeños, preparen juntos esta riquísima pizza.

Ponemos la harina en un mesón en forma de volcán con un hueco al medio, agregamos 3 cucharadas de margarina derretida, la levadura y el agua de a poco mientras se juntan los ingredientes sin amasar, cuidando de que la masa no se pegue en los dedos, dejamos reposar por 10 minutos.

Picamos la cebolla en cubos y se fríe en un sartén con margarina, luego de freír un poco ponemos la carne y dejamos a fuego muy bajo por 2 minutos. Reservamos. Cuando la masa ya este lista la estiramos con los dedos y la colocamos en la bandeja del horno donde la cocinaremos. Estiramos un poco los bordes de manera que desborde la bandeja y enrollamos la tajada de queso junto con la masa y dejamos así la orilla aplastándola luego con un tenedor.

Pintamos toda la masa con la salsa de tomate, luego ponemos la cebolla frita con la carne, el tomate en rodajas y el queso, todo esto bien distribuido y finalmente el orégano desparramado. Ponemos en el horno precalentado a 230°C por 10 minutos y luego cambiar a llama dorar por 10 minutos más.

¡Disfruten!