



PIZZA DE 4 QUESOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 100 mililitros de agua
- 50 mililitros de aceite
- 300 gramos de harina
- 20 gramos de levadura
- 50 gramos de queso manchego La Villita
- 50 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 50 gramos de queso de chihuahua La Villita
- 50 gramos de queso panela La Villita
- 1 cucharada de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Haz feliz a tu familia con una deliciosa Pizza cacera de 4 quesos La Villita.

Para la masa:

Mezcla el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amasa durante 10 minutos, luego, coloca la masa sobre una superficie plana y espera hasta que esta duplique su tamaño.

Divide la masa en dos y forma 2 círculos con la ayuda en un rodillo. Coloca la masa sobre un recipiente especial para hornear y cúbreala con los quesos. Hornéalos a 180° durante 20 minutos.

Una vez que la masa este cocida y los quesos derretidos, sácala del horno y córtala en triángulos. ¡Listo!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita