



## PIZZA HAWAIIANA CASERA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- Pasta de hojaldre
- 1 taza de harina
- 1/2 taza de salsa de jitomate
- 1 taza de piñón cortada en cubitos
- 1 taza de cubos pequeños de jamón
- 1 cda. de cebolla morada picada finamente
- Margarina sin sal La Villita
- 1 taza de queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Preparar una pizza en casa, es más fácil y rico de lo que imaginas, amiga. Sorprende a todos este fin de semana con mi receta secreta.

En una superficie plana y con suficiente espacio extendemos nuestra pasta de hojaldre, cernimos suficiente harina para que no se pegue y la expandimos. Una vez que tengamos una masa delgada y a su vez firme, preparamos el refractario donde irá la masa.

Untamos suficiente margarina sin sal La Villita sobre por todos los lados del refractario para que la masa no se pegue, posteriormente, colocamos la masa en el refractario de cerámica o cristal y retiramos el sobrante. (Puede servirnos para otra pizza)

Salseamos las bases de la masa y esparcimos el jamón, la piña y la cebolla morada. Espolvoreamos el queso y horneamos por 20 minutos o hasta que la masa este? cocida.

¡Listo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita