



PIZZA LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso manchego La Villita rallado
- Ramita de rúcula
- 2 jitomates
- Puré de tomate mediano

Para la masa

- 400 gramos de harina
- 200 mililitros de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Una pizca de sal
- Un poco de harina (para espolvorear en la encimera)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encanta la pizza y esta es de mis preferidas. Podrán comer varias rebanadas, pues son delgadas.

Ponemos la harina en un tazón y añadimos sal. Hacemos un hueco en el centro y agregamos el agua y el aceite de oliva. Amasamos todo hasta que los ingredientes estén integrados; no debe pegarse en las manos. Dejamos reposar.

Esta masa alcanza para dos pizzas medianas. Espolvoreamos con harina una superficie lisa y estiramos la masa, nos ayudamos con un rodillo. Colocamos la masa en una bandeja para el horno, podemos usar el molde para pastel, solo debemos recordar enharinarlo.

Añadimos los ingredientes de la pizza: el queso manchego rallado, rúcula, rebanadas de jitomate y la salsa de tomate.

Horneamos por 15 minutos a 180°C.

¡Todos a comer!