



PIZZA MEXICANA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 2 cdas de jugo de limón
- 1/4 cditas de cáscara de limón, rallada
- 1 aguacate cortado en cubos
- 250 g de salsa de tomate
- 200 g de Queso Chihuahua Menonita La Villita, rallado
- 2 tzas de lechuga romana, picada
- 1 masa de pizza casera o comprada

MODO DE PREPARACIÓN

Precalienta la parrilla del horno a 220°C.

Reparte la salsa de tomate sobre la masa de pizza y espolvorea con el queso. Coloca la masa en una parrilla caliente por 8 min. hasta que se forme una corteza dura debajo o hasta que el queso se derrita.

Revuelve el aguacate con 1 cda del jugo de limón. Mezcla la lechuga con cáscara de limón y el jugo restante.

Cuando la masa está cocida y el queso derretido añade la mezcla de lechuga y el aguacate.

 LaVillitaMX  @LaVillita