



## PIZZA MEXICANA DE CARNE, CEBOLLA Y AGUACATE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 400 g de harina
- 150 ml de leche
- 50 g de margarina La Villita
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de sal
- 1 sobre de levadura seca de panadería
- 200 g de carne picada
- 1/2 pimiento verde
- Queso Chihuahua La Villita
- Salsa de tomate
- Pimienta
- Chile en polvo
- 1/4 de cebolla
- 1/2 aguacate

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es ideal para un fin de semana en familia y a nuestros hijos sabemos que les encanta la pizza.

Hacemos la base de la pizza mezclando la harina, la margarina La Villita, sal, leche, 3 yemas de huevo y un sobre de levadura, amasamos hasta formar una bola. Una vez elaborada, la dejamos reposar media hora dentro del refrigerador y después la estiramos.

Freímos la carne condimentada con sal, especias al gusto y, si queremos, alguna hierba aromática, lo justo para que pierda el color de crudo, ya que después se terminará de cocinar en el horno.

Sobre la base de la pizza, extendemos la salsa de tomate, cubrimos con el Queso Chihuahua La Villita y la carne picada, procurando que quede bien repartida. Añadimos el pimiento verde en rodajas y unos trozos de cebolla en juliana y la horneamos a 220 °C en un horno precalentado.

Mientras se hace, (no tardará más de diez o quince minutos), cortamos el aguacate por la mitad, sacamos la pulpa y la cortamos transversalmente formando aritos, que después colocamos sobre la pizza llevándola a la mesa inmediatamente.

¡Y listo, amigas, a disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita