

Pizzas caseras



Pizza de bonito y anchoas.

Ideal para almuerzos y cenas

La pizza de bonito y anchoas es una deliciosa manera de poder degustar el pescado de forma distinta que como lo podemos hacer en el plato o frito. Es muy rica y una genial opción para probar la pizza con un toque especial. Además, el pescado le brinda mucho valor nutricional.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

10 minutos

TIEMPO TOTAL

30 minutos

PLATO

Pizzas

COCINA

Italiana

RACIONES

3 personas

CALORÍAS

270 kcal

EQUIPAMIENTO

- Set de Cuchillos Leo



INGREDIENTES

- 1 lata de bonito en conserva
- 1 lata de anchoas en salazón
- 1 salsa de tomates
- 200 gr. de queso mozzarella
- Albahaca fresca
- Orégano
- 1 pizza de sal y pimienta
- 1 pizza

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Precalentar el horno a fuego medio.
- Cubrir la base de la pizza con salsa de tomates y hojas de albahaca.
- Añadir las anchoas, el bonito desmenuzado y el queso mozzarella en hebras esparcido por encima de la pizza. Espolvorear con orégano.
- Hornear la pizza por 10 minutos. ¡Listo, a disfrutar!