



PIZZA CON BOLITAS DE CARNE Y TOCINO

Opción ideal para una cena ligera y deliciosa para la familia.



INGREDIENTES

2masa básica de pizza
400 g de tocino
200 g de queso cheddar
200 g de queso gouda
6 rebanadas de cebolla
16 hojas de albahaca picadas
2 huevo
2 taza de puré de tomate
2 diente de ajo
2 cucharadita de orégano
700 g de carne molida
2 cucharada de mayonesa
2 pimiento
Sal y pimienta



INSTRUCCIONES

Extiende la masa en una charola engrasada y lleva al horno precalentado a 200 °C por 20 minutos. Mientras, mezcla la carne con la cebolla, la albahaca, la mayonesa, el huevo y salpimienta. Prepara pequeñas bolitas de carne y reserva.

Fríe el tocino en una sartén sin dejar que se tueste, deja que escurra un poco la grasa.

Licua el puré de tomate con el ajo y el orégano. Saca la base de pizza del horno y esparce la salsa. Distribuye los quesos, las bolitas de carne, el tocino y las tiras de pimiento.

Regresa al horno por 20 o 25 minutos más a que la carne esté cocida y bien gratinado el queso.