



PIZZA BARBACOA

INGREDIENTES NECESARIOS:

1 Masa fresca de pizza
Tomate frito estilo casero
Carne picada
Pechuga
Bacon
Cebolla
Queso mozzarella
Orégano y pimienta negra
Aceite de oliva



PREPARACION:

- 1 Encendemos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo.
- 2 Pelamos, lavamos y cortamos la cebolla.
- 3 En una sartén con un poco de aceite, freímos la cebolla y a continuación la carne picada en el mismo aceite y añadimos sal, pimienta y orégano.
- 4 Troceamos la pechuga y la freímos.
- 5 Troceamos el bacon y lo guardamos.
- 6 Extendemos la masa de pizza.
- 7 Añadimos una capa fina de tomate frito sobre la masa.
- 9 Vertemos la carne picada y pechuga con la cebolla sobre la masa de pizza y extendemos homogéneamente.
10. Colocamos por encima de la pizza las tiras de bacon.
- 11 Extendemos la salsa barbacoa por encima.
- 12 Añadimos el queso mozzarella cubriéndolo todo.
- 13 Metemos en el horno y esperamos aproximadamente 25 minutos o hasta que la masa esté dorada.
- 14 Sacamos del horno, dejamos enfriar un poco y A comer!!!!