

# Pizza pimienta del piquillo y anchoa



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Jessica Galeron



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- Masa pizza
- 6 Pimiento piquillo
- 1 sobre de Queso pizza
- 100gr de Queso azul/roquefort
- 100gr de Filetes de anchoas en aceite
- Tomate frito
- Oregano

## Preparación:

### Paso 1

Extendemos la masa de pizza, ya sea hecha por vosotros como comprada Ponemos una capa de tomate frito, oregano, queso para pizza el que más os guste, trozos de queso azul o roquefort Metemos al horno durante 10min a 200°C Mientras se hornea, cogemos los pimientos del piquillo y los dividimos en dos, las anchoas si son naturales de la tienda de encurtidos queda mucho más rica. Sacamos la pizza del horno, disponemos los pimientos y las anchoas al gusto y...bon a petittt Una pizza que triunfa siempre