Pizza de pollo BBQ y piña

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 masa de pizza
- 1 pechuga de pollo
- 4 rodajas gruesas de piña natural
- 40 g de salsa barbacoa
- 1 cucharada de tomate frito casero
- Queso Emmental rallado
- Mozzarella rallada
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Corta el pollo en daditos pequeños y salpiméntalo al gusto. Pon una sartén o parrilla a calentar, cuando esté bien caliente incorpora para que se dore rápidamente por fuera, pero que no quede hecho por dentro. Incorpora la salsa barbacoa, mezcla bien y retira del fuego. Deja reposar el pollo en otro recipiente que no le continúe transmitiendo calor. Cubre la masa de pizza con la salsa de tomate. A continuación reparte el pollo con salsa barbacoa y también las rodajas de piña troceadas con un tamaño similar al pollo. A continuación cubre con la cantidad de queso emmental y mozzarella rallada al gusto, e introduce en el horno precalentado a 200º C con calor arriba y abajo. En unos 20 minutos, cuando la masa esté dorada y crujiente y el queso gratinado al gusto, retira la pizza del horno y espolvorea la superficie con orégano.