

PIZZA CARBONARA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

con estas cantidades sale una pizza gruesa o dos finitas

Ingredientes para 6 personas :

- PARA LA MASA
- 200 ML. DE AGUA
- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS SOPERAS de ACEITE DE OLIVA
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 2 CUCHARADITAS DE POSTRE de SAL
- 500GR. de HARINA
- PARA LA CARBORNARA
- PAQUETE TROCEADO de BACÓN
- 1 CEBOLLA
- 200 ML. de NATA
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA
- TOMATE FRITO
- QUESO MOZZARELA

Preparación:

Paso 1

Hacemos una masa con todos los ingredientes, quedara una masa un poco pegajosa nos mojamos un poco las manos en aceite para extenderla. Para la carbonara freímos la cebolla, cuando este dorada agregamos el beicón, cuando este hecho vertemos la nata y la lata de atún escurrida,dejamos al fuego asta que la nata haya reducido., Pintamos la bandeja del horno con aceite extendemos la masa, extendemos el tomate, vertemos la carbonara y por últimos cubrimos con el queso. La llevamos al horno a 200° hasta que la base quede crujiente.