

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Gemma Cruz Cere



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Al pintar con huevo, la pizza queda muy crujiente.

Descripción:

Una forma diferente de hacer una pizza. como no me acorde de hacer fotos en todos los pasos he puesto alguna de donde yo la copié.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 base de pizza
- Tomate frito
- Queso mozzarella
- 1 lata anchoas
- 3 pimientos del piquillo
- Orégano
- 1 Huevo para pintar

Preparación:

Paso 1

Hacer un círculo con el tomate frito en la base de la pizza; Poner el queso y añadir los ingredientes, (yo anchoas y pimientos del piquillo); hacer una marca en el centro de la pizza y cortar 8 triángulos como en la foto.

Paso 2

Coger por la punta del triángulo y llevar hacia atrás como se ve en la foto. Hacer así con los 8 triángulos.

Paso 3

Pintar con huevo batido y hornear a 200°C hasta que esté doradito. Sacar y servir.