

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Direis, vaya nombre mas raro de pizza, pero he puesto ese nombre porque no sabia de que hacerla exactamente, me apetecia pizza y empeece a echarle cosas que fui encontrando por el frigorifico.

Cantidades...a ojo

Ingredientes para 2 personas :

- 2 chucharadas de Queso huntar
- Chorro de Tomate frito
- Pizca de Horegano eneldo albahaca
- Sobre de Queso para pizzas
- 1 Tomate natural
- 2 latillas de Atun
- 3 rodajas de Queso cabra (sin bordes)
- 1 latilla de Anchoas
- Al gusto de Queso azul

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar unos segundos en el micro el queso de huntar para que se extienda bien. Ponerlo sobre la masa, luego el tomate, las especias, el queso rallado, el tomate natural en rodajas, el atun desmigado, cada rodaja de queso de cabra partirla por la mitad para que quede mas fina y repartir, queso azul y anchoas. Hornear a 250° 15min y listooo Ver receta masa en mi recetario