

Pizza de pollo y parmesano



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-de-pollo-y-parmesano>

Preparación

Caliente el horno a 200°C. Coloque la masa en bandeja y presione hasta obtener el espesor deseado. Extienda la salsa de la pizza en la parte superior de la masa y luego cubra con pollo y queso. Hornea la pizza durante 18 - 20 minutos, o hasta que estén doradas en los bordes. Decorar con albahaca fresca antes de servir.

Ingredientes

- 1 paquete Masa de pizza
- 1/2 taza/s Salsa marinara
- 2 Pechugas de pollo en tiras cocidas
- 2 taza/s Queso Parmesano rallado (puede incorporar mozzarella también)
- 1 puñado de Albahaca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Otro

