

Pizza Mexicana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

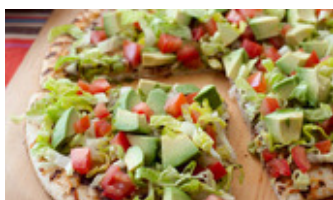
Url: <https://srecetas.es/pizza-mexicana>

Preparación

Precalentar la parrilla del horno a 220°C. Reparta la salsa de tomate sobre la masa de pizza y espolvorear con el queso. Coloque la masa en parrilla caliente de 8 a 9 minutos hasta que se forme una corteza dura debajo o hasta que el queso se derrita. Mientras tanto, revuelva suavemente el aguacate con 1 cucharada del jugo de limón. Mezcle la lechuga con cáscara de limón y el jugo restante. Cuando la masa está cocida y el queso derretido disponga por encima la mezcla de lechuga y el aguacate.

Tip para la receta

Puede agregar tomate cortados en cubos si desea.



Ingredientes

- 1 Masa de pizza casera o comprada
- 250 gramo/s Salsa de tomate
- 1/2 taza/s Queso Monterrey jack rallado
- 1 Aguacate cortado en cubos
- 2 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 2 taza/s Lechuga romana picada
- 1/4 cucharadita/s Cáscara de limón rallada

Categorías

Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Visitas, Plato Principal