

Pizza San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-san-valentin>

Preparación

Realizar la masa de pizza según indica el paquete. Colocar la masa en un bol untado con un poco de aceite y cubrirla con un trapo húmedo para que repose durante 1 hora a temperatura algo cálida hasta que aumente su volumen. Luego, amasar de nuevo un poco y dividirla en porciones para estirla y darle forma de corazón. Pasarla a una fuente de horno y llevar a cocinar solo unos 10 minutos a 200°C antes de ponerle los ingredientes. Luego, poner una buena cantidad de salsa de tomate sobre la masa. Espolvorear con orégano seco y colocar rodajas de mozzarella encima bien repartidas. Repartir el resto de ingredientes por encima. Llevar de nuevo al horno y cocinar a 200-220°C otros 15 minutos, hasta que la masa esté dorada. Espolvorear con parmesano rallado y gratinar un poco. si desea incorporarlo.



Ingredientes

- 1 paquete Harina para pizzas integral (premezcla)
- 1 poco Salsa de tomate (casera en lo posible)
- 1 poco Mozzarella fresca
- 1 poco Orégano seco
- 1 poco camarones-gambas
- 1 Pimiento verde cortado en aros
- 1 Pimiento rojo cortado en aros
- 1 Cebolla en aros
- 1 puñado Aceitunas Negras sin carozo
- 1 poco Queso Parmesano rallado (opcional)

Categorías

Día de San Valentín, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Vegetales