

Pizzetas de tomate, rúcula y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizzetas-de-tomate-rucula-y-queso-de-cabra>

Preparación

Lavar los tomates, hacer unos cortes en la base y escarlarlos un minuto o dos en agua hirviendo. Escurrir, pelar y retirar las semillas del tomate, trocear en dados pequeños. Calentar dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y dorar los ajos prensados, salpimentar y añadir los tomates, dejarlos a fuego suave durante 20 minutos. Precalentar el horno a 200°C. Divir la masa de pizza en 4 porciones, estirar con la ayuda de un rodillo. Cubrir con la preparación de tomate y con el queso de cabra cortado a rodajas o desmenuzado, rociar con un hilo de aceite y hornear durante 15 minutos. En un bol mezclar el jugo de limón y dos cucharadas de aceite de oliva. Reservar. Sacar del interior del horno y decorar con unas hojas de rúcula y rociar con un el jugo de limón y el aceite de oliva reservados. Servir caliente.



Ingredientes

- 1 Masa de pizza (casera o comprada)
- 5 Tomates peritas
- 2 diente/s Ajo
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 75 gramo/s Queso de cabra
- 1 poco Rúcula
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada