

[INICIO](http://docs.google.com/index.html) - [ELABORACIÓN](http://docs.google.com/elaboracion.html) - [CLIENTES](http://docs.google.com/clientes.html) - [CARTA](http://docs.google.com/carta.html) - [OFERTAS](http://docs.google.com/ofertas.html)

Pizza Carbonara

* Masa para pizza
* 100ml Nata líquida para cocinar
* 200gr bacon
* 1 bola de queso mozzarella
* Champiñones laminados
* Orégano
* 100gr de rallado para pizza
* Pimienta negra
* 1 pizca de sal

PASOS:

1. Precalentamos el horno a 200º.
2. Cortamos el bacon en tiras muy finas y las salteamos en una sartén, con una pizca de sal, hasta que suelten la grasa.
3. En la grasa del bacon, salteamos los champiñones laminados (vuelta y vuelta) y los reservamos para despúes.
4. Añadimos en la sartén, la nata líquida y 50gr de queso rallado, y la reducimos hasta que empiece a fundirse el queso.
5. Extendemos sobre la masa, con el dorso de una cuchara, unas cucharadas de la salsa de nata y queso.
6. Añadimos la mozzarella en trocitos, las láminas de bacon, los champiñones y el resto del queso rallado.
7. Agregamos un poco más de la salsa carbonara que hemos elaborado.
8. Espolvoreamos por encima un poco de pimienta negra.
9. Doblamos un poco los bordes sobre sí mismos.
10. Horneamos a **180º con calor arriba y abajo**, poniendo la pizza en la zona central del horno.
11. Sabremos que la pizza está lista cuando los bordes estén bien dorados y el queso derretido.

Brenda Manteiga Blanco - DAM - Lenguajes de Marcas y Sistemas de Gestión de Información