

[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 Funghi

* Masa para pizza
* 1 cebolla
* 1 tomate
* 4 cucharadas soperas de pasta de tomate
* 200 gr de champiñones laminados
* 60 gr de queso mozzarella rallado
* 1 cucharadita de Paprika
* Pimienta
* Tomillo
* 1 pizca de sal

PASOS:

1. Precalentamos el horno a 200º.
2. Extendemos la pasta de tomate sobre la pizza con el dorso de una cuchara.
3. Preparamos los champiñones, dándoles un pequeño salteado en la sartén para que no humedezcan demasiado la pizza.
4. Colocalos chapiñones y la cebolla cortada en julianas sobre la masa.
5. Añadimos una pizca de sal, pimienta y tomillo, al gusto.
6. Agregamos el queso rallado y los tomates cortados en rodajas.
7. Espolvoreamos un poco de paprika.
8. Doblamos un poco los bordes sobre sí mismos.
9. Horneamos a **180º con calor arriba y abajo**, poniendo la pizza en la zona central del horno.
10. 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