

[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 Pepperoni

* Masa para pizza
* 1 bola de mozzarella
* 3 cucharadas soperas de salsa de tomate
* 12 rodajas de chorizo pepperoni picante
* 12 trozos de boletus
* Aceite de oliva virgen extra
* Orégano

PASOS:

1. Precalentamos el horno a 200º.
2. Extendemos el tomate sobre la pizza con el dorso de una cuchara y repartimos el queso dando pellizcos a la mozzarella hasta que tengamos bien cubierta la pizza.
3. Preparamos los hongos, dándoles un pequeño salteado en la sartén para que no humedezcan demasiado la pizza.
4. Colocalos los trozos de pepperoni y los hongos.
5. Doblamos un poco los bordes sobre sí mismos.
6. Añadimos un hilo de aceite de oliva y espolvoreamos con un poco de orégano.
7. Horneamos a **200º con calor arriba** **225º con calor arriba y abajo**, poniendo la pizza en la zona central del horno.
8. Sabremos que la pizza está lista cuando los bordes estén bien dorados.

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