

[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 Siciliana

* Masa para pizza
* 7 anchoas
* Aceitunas negras
* 1 tomate
* 4 cucharadas soperas de pasta de tomate
* Orégano
* 60 gr de queso mozzarella rallado
* Alcaparras
* 2 huevos
* Aceite de oliva
* 1 pizca de sal

PASOS:

1. Precalentamos el horno a 200º.
2. Conemos los huevos.
3. Extendemos la pasta de tomate sobre la pizza con el dorso de una cuchara.
4. Colocalos las anchoas como los rayos del sol.
5. Añadimos el tomate cortado en rodajas.
6. Agregamos las alcaparras y las aceitunas negras cortadas.
7. Añadimos el queso mozzarella y añadimos orégano al gusto.
8. Ponemos los huevos duros troceados por encima.
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