**Recetas**

**Pizza congreso**

**Ingredientes:**

* Masa de pizza
* 1 cebolla grande, cortada en rodajas finas
* 2 huevos
* 1 taza de tu salsa de tomate favorita
* 2 tazas de queso rallado (puede ser mozzarella, provolone, o una mezcla de quesos)
* Aceite de oliva
* Sal y pimienta al gusto
* Albahaca o perejil para decorar

**Pasos:**

1. Precalienta tu horno a 220 grados Celsius por 8 minutos antes de ingresar la pizza
2. En una sartén, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio. Agrega las rodajas de cebolla y sofríelas hasta que estén suaves y ligeramente doradas. Agrega sal y pimienta al gusto. Reserva las cebollas salteadas.
3. Extiende la masa de pizza sobre una bandeja para horno o una piedra para pizza. Esparce uniformemente la salsa de tomate sobre la masa.
4. Distribuye la cebolla salteada sobre la salsa.
5. Espolvorea la mitad del queso rallado sobre la cebolla.
6. Hierve los huevos durante 12 minutos, cortarlos en rodajas pequeñas y esparcirlos por toda lapiza
7. Espolvorea el resto del queso sobre la pizza.
8. Coloca la pizza en el horno precalentado y hornea hasta que la masa esté dorada y crujiente, y el queso esté burbujeante y dorado.
9. Una vez lista, retira la pizza del horno (20 minutos aprox) y deja reposar durante unos minutos.
10. Decorar la pizza con albahaca o perejil antes de servir.

**Pizza Ricky Fort**

**Ingredientes:**

* Masa de pizza
* 200g de queso Roquefort
* 1 taza de salsa de tomate o tomate triturado
* 2 dientes de ajo
* Pimienta negra molida
* Aceite de oliva
* Rúcula

**Pasos:**

1. Precalienta tu horno a 220 grados Celsius por 8 minutos
2. Extiende la masa de pizza sobre una bandeja para horno o piedra para pizza.
3. Mezcla la salsa de tomate con el ajo picado o rallado. Extiende esta mezcla sobre la masa de pizza.
4. Desmenuza el queso Roquefort en trozos pequeños y espárcelo sobre la salsa de tomate.
5. Espolvorea generosamente pimienta negra molida sobre la pizza.
6. Rocía un poco de aceite de oliva sobre la pizza antes de llevarla al horno.
7. Hornea la pizza hasta que la masa esté dorada y crujiente, y el queso se haya derretido. (20 minutos aprox)
8. Una vez lista, retira la pizza del horno y añade rúcula para decorar, dejar la pizza enfriar

**Pizza Italiana**

**Ingredientes:**

* Masa de pizza
* 1 taza de salsa de tomate (preferiblemente de tomates frescos triturados)
* 2 dientes de ajo
* 2 tazas de mozzarella fresca o de buena calidad, en rodajas o rallada
* Hojas frescas de albahaca
* Aceite de oliva
* Sal y pimienta
* 1 tomate

**Pasos:**

1. Precalienta tu horno a 220 grados Celsius por 8 minutos
2. Extiende la masa de pizza sobre una bandeja para horno o una piedra para pizza.
3. Mezcla la salsa de tomate con el ajo picado. Extiende esta mezcla sobre la masa de pizza.
4. Coloca las rodajas de mozzarella o esparce el queso rallado sobre la salsa de tomate.
5. Rocía un poco de aceite de oliva sobre la pizza.
6. Agrega sal y pimienta al gusto.
7. Hornea la pizza por 20 minutos aprox
8. Añadir rodajas de tomate fresco al sacar la pizza del horno
9. Una vez lista, retira la pizza del horno y añade algunas hojas frescas de albahaca antes de servir para un toque aromático adicional.

**Pizza Vegana**

**Ingredientes:**

* 1 taza de tomates cherry cortados por la mitad
* Masa para pizza
* 1 taza de champiñones rebanados
* 1 taza de pimientos cortados en tiras
* 1 taza de espinacas frescas
* 1/2 taza de cebolla roja en rodajas finas
* 1 taza de queso vegano rallado (puede ser mozzarella vegana, cheddar, o una mezcla)
* Aceite de oliva
* Sal y pimienta al gusto

**Pasos:**

1. Precalienta tu horno a 220 grados celcius por 8 minutos
2. Estira la masa de pizza en una bandeja para horno.
3. Distribuye los tomates cherry, champiñones, pimientos, espinacas y cebolla roja sobre la masa.
4. Rocía un poco de aceite de oliva sobre los ingredientes y agrega sal y pimienta al gusto.
5. Espolvorea el queso vegano rallado sobre la pizza.
6. Hornea la pizza durante 20 minutos aprox o hasta que la masa esté dorada y el queso derretido.
7. Una vez lista, retira del horno y agregar hojas de albaca fresca para decorar y dejar reposar por unos minutos

**La 12**

**Ingredientes:**

* Masa de pizza
* 1 taza de salsa de tomate
* 2 tazas de queso mozzarella
* 6-8 lonchas de Bacon, cortadas en trozos
* 6-8 lonchas de jamón, cortadas en tiras

**Pasos:**

1. Precalienta tu horno a 220 grados Celsius por 8 minutos
2. Extiende la masa de pizza sobre una bandeja para horno o una piedra para pizza.
3. Cubre la masa con la salsa de tomate, asegurándote de extenderla de manera uniforme.
4. Esparce el queso mozzarella rallado sobre la salsa.
5. Distribuye las lonchas de Bacon y jamón sobre la pizza. Puedes colocarlos de manera uniforme o según tu preferencia.
6. Hornea la pizza por 20 minutos aprox
7. Una vez lista, retira la pizza del horno y déjala reposar unos minutos antes de cortarla.