

PIZZA AL PASTOR:



PARA VER LA ELAVORACION ACCEDA AL VIDEO:

<https://www.youtube.com/watch?v=2kNAcae2yGw&t=1s>

CANTIDADES:

*** PARA LA MASA ***

1 1/4 cda Levadura / 1 Cda Azúcar

1 taza Agua tibia / 1/2 cda Sal

1 cda Aceite / 2 3/4 tazas Harina de Trigo

*** PARA LA SALSA DE TOMATE ***

3 tomatillos verdes / 3 tomates romas (o 2 jitomates)

2 chiles serranos / 2 chiles de árbol

2 chiles california secos / 1 chile chipotle

1 diente de ajo crudo / Sal al gusto

*** PARA LA CREMA DE AGUACATE ***

1 Aguacate grande / 1 1/2 cdas Crema ácida

1 1/2 cdas Maionesa / 3 cdas Cilantro picado

1/2 taza Leche / Jugo de 1 limón verde

1/2 cda Sal

*** TOPPINGS ***

- Carne Al Pastor al gusto (Mira el video de La Cooquette)

<https://youtu.be/HD1IWfCNNbl>

- Queso para gratinar (yo usé Manchego y Mozzarella)

- Piña al gusto / - Cebolla picada al gusto

- Cilantro picado al gusto