



**PIZZA MARGARITA**  
**8 Porciones**

**Ingredientes:**

- 500 g de jitomate, sin piel y sin semillas
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo, pelado
- ¼ taza de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 base para pizza
- 400 g de queso mozzarella rallado
- 2 cucharaditas de albahaca picada
- 2 jitomates bola en rebanas

**Procedimiento:**

1. Horno precalentado a 180° C
2. Licua el jitomate con la cebolla, el ajo, el agua y salpimienta al gusto. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Unta la base de la pizza con la salsa de tomate y espolvorea el queso, la albahaca y decora con el jitomate.
4. Hornea por 20 minutos, retira y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*