



MINI PIZZAS (6 Porciones)

Ingredientes:

- 3 jitomates sin piel y sin semilla
- 1 diente chico de ajo
- 1 cucharadita de hierbas italianas
- 1 trozo pequeño de cebolla
- 1 ½ tazas de puré de tomate
- ½ cucharada de caldo de pollo en polvo
- 1 cucharada de aceite de olivo
- 6 bases chicas para pizza comercial
- 200 g de queso manchego rallado
- 6 rebanadas gruesas de pechuga de pavo picada en cubos medianos
- 1 taza de piña en almíbar picada en cubos medianos

Procedimiento:

1. Licua los jitomates con el ajo, las hierbas italianas, la cebolla, el puré de tomate y el caldo de pollo. Reserva.
2. Caliente el aceite y fríe la salsa cocina por 5 minutos; retira del fuego, deja enfriar y reserva.
3. Con ayuda de un cortador de galletas grande, dale forma a la base de las pizzas, agrega un poco de salsa; encima coloca el queso, la pechuga de pavo y la piña. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
4. Hornea en el microondas por 3 minutos o hasta que se gratine por completo el queso. Retira del horno y ofrece.

Consejo: Puedes gratinar tus mini pizzas en el horno convencional a 210° C por 13 minutos y te quedaran doraditas.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Cocción: 3 min.

Grado de Dificultad: **

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