



PIZZA DE CARNITAS

PIZZA DE CARNITAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos



INFORMACIÓN DE LA RECETA

De 2 a 4 porciones

INGREDIENTES

Masa refrigerada para pizza de 12 pulgadas (masa fresca es opcional)

½ taza de salsa de tomate

1/3 taza de pina fresca picada en cubos

1 taza de carnitas

1 pimiento rojo picado en cubos

1 jalapeño (picado en rodajas finas)

2 tazas de queso mozzarella rallado

INSTRUCCIONES

Extender la masa de la pizza hasta obtener el tamaño deseado. Calentar el horno a 450 F, precalentar el molde para hornear la pizza (de metal o cerámica). Untar la salsa de tomate en la superficie de la masa, dejando el borde exterior sin salsa.

Distribuir sobre la salsa de tomate, la piña, carnitas, pimiento y el queso mozzarella. Hornear por 10-15 minutos en el molde precalentado hasta que la masa y el queso estén dorados.