



PURE DE PAPAS CON QUESO



TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 minutos



INFORMACIÓN DE LA RECETA

12 porciones

INGREDIENTES

- 6 papas grandes (peladas y cortadas en cubos)
- ½ taza de crema ácida
- 6 oz. de mantequilla
- 1 taza de queso gouda rallado
- ½ taza de leche entera
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de cebollines (picados finamente)

INSTRUCCIONES

Extender la masa de la pizza hasta obtener el tamaño deseado. Calentar el horno a 450 grados 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, carnisas, pimienta y el queso mozzarella. Hornear por 10-15 minutos en el molde precalentado hasta que la masa y el queso estén dorados.