Pizza pimiento del piquillo y anchoa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Miriam25

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Masa pizza
- 6 Pimiento piquillo
- 1 sobre de Queso pizza
- 100gr de Queso azul/roquefor
- 100gr de Filetes de anchoas en aceite
- Tomate frito
- Oregano

Preparación:

Paso 1

Extendemos la masa de piza, ya sea hecha por vosotros como comprada Ponemos uan capa de tomate frito, oregano, queso para pizza el que mas os guste, trozos de queso azul o requefort Metemos al horno durante 10min a 200ºC Mientras se hornea, cogemos los pimientos del piquillo y los dividimos en dos, las anchoas si son naturales de la tienda de encurtidos queda mucho mas rica. Sacamos la pizza del horno, disponemos los pimientos y las anchoas al gusto y....bon a petitttt Una pizza que triunfa siempre