



Desde · 1991

- PIZZA CHILENA

- 

- Ingredientes:

- Masa de Pizza Santorini
- Salsa Tomate Santorini
- ½ Cebolla
- 250 gr de Carne molida
- 1 a 2 dientes de Ajo
- Aceite de Oliva
- ¼ kg de Queso
- 300 gr de tomate natural en rodajas
- Aceitunas
- Orégano y Sal a gusto

Preparación:

Para la preparación de la carne, calentar 3 cucharaditas de Aceite en una sartén, preferentemente Aceite de Oliva, picar la Cebolla en Brunoise (pequeños cuadraditos) y sofreír hasta que se comience a dorar. Luego agregar el Ajo unos segundos para que no se queme, después agregar la Carne molida, la Sal y la Pimienta. Una vez terminada la cocción, apartar y dejar enfriar un poco. Esparcir la Salsa de Tomates Santorini sobre la masa de Pizza Santorini, tapar con Queso hasta que no se vea la Salsa, agregar la Carne, los Tomates en rodajas, las Aceitunas y el Orégano a gusto. Introducir al horno previamente calentado a 160°C durante 10 minutos o hasta que la masa esté crujiente.