



una pizza de Luna

PIZZA DE QUESO COTTAGE



5 MINUTOS



35 MINUTOS



SALE 1 PIZZA MEDIANA

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 400 F (200 C) y forrar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. En un recipiente grande agregar los huevos y el queso cottage, batir hasta que esté bien combinado; incorporar la harina y la sal, mezclar bien nuevamente.
3. Verter la mezcla en el molde y con una espátula darle la forma de pizza que deseas, no dejarla tan delgada para que aguante los toppings que le vas a poner.
4. Hornear por 30 minutos o hasta que veas que está dorada, retirar del horno y agregar los toppings que deseas, volver a hornear por unos minutos para que derrita el queso, sacar del horno, cortar y disfrutar de esta delicia.

Ingredientes

Para hacer la base de la pizza:

- 2 huevos
- 200 gr. de queso cottage
- 70 gr. de harina trigo (aprox. 1/3 taza)
- una pizca de sal

Toppings para Pizza Barbacoa:

- Salsa barbacoa de tu preferencia
- Queso cheddar rallado
- Queso mozzarella rallado
- Pollo desmenuzado
- Cilantro para decorar, opcional

Notas:

* Puedes preparar la base con antelación y cuando ya estés lista para disfrutarla, agregar los toppings y hornear unos minutos, cuando el queso haya derretido, sacar del horno y disfrutar.

*Puedes duplicar las cantidades para que salgan 2 pizzas medianas o 1 extra grande, o varias pequeñas.