



DIP DE PIZZA

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 195 C (400 F), en un recipiente para hornear agregar el queso crema suavizado, las hierbas italianas y el ajo en polvo, mezclar bien y distribuirlo de manera uniforme en la base del recipiente.
2. Agregar la salsa de tomate y distribuirla bien, cubrir la salsa con el queso mozzarella rallado, colocar el salami o pepperoni y espolvorear queso parmesano rallado encima.
3. Hornear durante aproximadamente por 20 minutos o hasta que el queso esté completamente derretido y doradito. Sacar y servir con pancito, tostadas, galletas saladas o lo que más te guste.



5
MINUTOS



20
MINUTOS



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 400 gr. de queso crema, suavizado a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de hierbas italianas
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 150 gr. de queso mozzarella rallado
- ½ taza de salsa de tomate
- Salami o pepperoni o jamón de tu preferencia
- Queso parmesano rallado

Notas:

- *Puedes agregar jalapeños, tomates secos, aceitunas, champiñones, cebolla, más quesos o hacer tu combinación favorita como si fuera una pizza.
- *Si sobra, guardalo en un recipiente bien cerrado en el refrigerador por 3 a 4 días y recalentado en horno o microondas hasta que vuelva a quedar cremoso y delicioso.