



Mini Pizzas

Porciones: 4 mini pizzas.

Ingredientes

- 120 g. de harina de maíz MASECA Amarilla
- ½ taza de agua (aproximadamente)
- 300 g. de salsa de tomate preparada para pizza
- 100 g. de queso mozzarella o queso que derrita
- C/N Jamón, pepperoni, etc

Modo de preparación

1. Hacer la masa juntando la harina con el agua y un poco de sal.
2. Divide la masa en 4 porciones, y aplasta formando un disco grande y un poco grueso.
3. Coloca el disco en una sartén y cuece por 5 minutos cada lado, hasta que quede dorada.
4. Una vez cocida, unta con la salsa de tomate, y prepara con queso y los ingredientes que decidas. Regresa al sartén a fuego bajo y tapa, para que se derrita el queso.
5. Ya que esté el queso fundido, se saca y está lista.

Tip: Puedes preparar con anticipación tus mini pizzas y congelarlas por una semana, hasta que se requieran.