Pizza con cebolla confit y chorizo fresco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.
Chorizo de cerdo: 300 g
Cebollas confitadas: 6 Unidades
Aceite: 1 cda.
Queso Brie: 150 grs.
Salsa de tomates: 2 Taza
Ajo: 2 Dientes
Pre pizzas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la piel de los chorizos por completo.
- Pele y filetee los ajos.
- Corte el queso brie en finas laminas
- En una sartén caliente con aceite saltee la carne de los chorizos junto con los ajos hasta *dorar*.

Armado

- Pinte las prepizzas con salsa de *tomate*, luego disponga la **cebolla** caramelizada, encima la carne de los chorizos, espolvoree con abundante queso parmesano y las laminas de queso brie.
- Lleve a horno y cocine hasta que ambos quesos estén fundidos.

Presentación

- Corte las pizzas en porciones y acompañe con un Bonarda ligera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-con-cebolla-confit-y-chorizo-fresco