

Pizza con Tomates Cherries y Radiccio

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceto balsámico: c/n

Mortadela: 5 Fetas

Pimienta: c/n

Radiccio: c/n

Salsa de tomate: 1/2 Taza

Tomate Cherry: 1 Taza

Ajo en escamas: 1 cedita

Mozzarella rallada: 1 y 1/2 Taza

Prepizza: 1 Unidad

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar tomates cherry en mitades con aceite de oliva, *ajo* en escamas, sal, pimienta
- Reservar.
- Sobre la prepizza esparcir salsa de tomates, mozzarella rallada, mortadela y llevar a un horno fuerte hasta derretir la muzarella.
- Retirada del horno agregar los tomates cherry, hojas de radiccio, sal, pimienta y un hilo de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-con-tomates-cherries-y-radiccio>