# 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 cdita
**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, mozarella 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**