



PIZZA ESTRELLADA



PASOS A SEGUIR

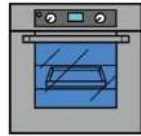
1

Lavarse las manos.



2

Precalentar el
horno a 200°



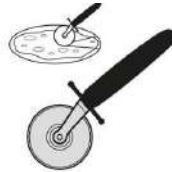
3

Estirar la masa



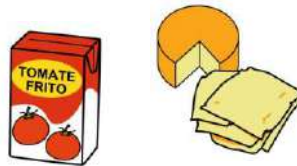
4

Hacer 3 cortes en el
centro de la masa
con el corta pizzas



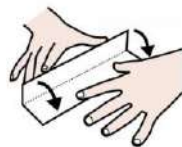
5

Echar el tomate en
salsa y el queso



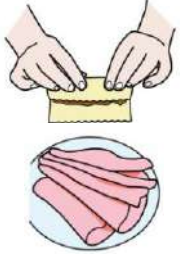
6

Unir el exterior de la
pizza con los cortes



7

Enrollar las tiras de
bacon y poner el jamón
cocido en los huecos



8

Untar con la brocha el
bacon con salsa barbacoa



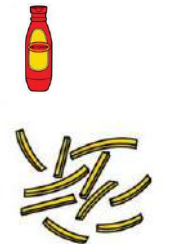
9

Meter en el horno
durante 15 minutos



10

Poner en el interior de
la pizza las papas fritas
y el bol con salsa
barbacoa





PIZZA ESTRELLADA



INGREDIENTES

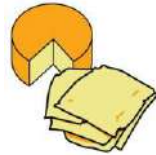
- Masa de pizza redonda



- Tomate en salsa



- Queso rallado



- Tiras de bacon



- Jamón cocido



- Salsa barbacoa



- Papas fritas de bolsa

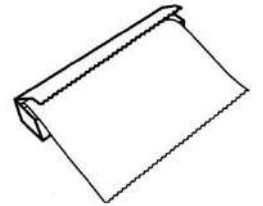


UTENSILIOS

- Rodillo



- Papel de horno



- Corta pizzas



- Brocha



- Bol pequeño



- Horno

