



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Pizza azteca Van Camp's

🕒 30 Minutos 📖 Media 👤 4 Personas

INGREDIENTES

- 500 gr de harina de trigo
- ½ cucharada de levadura seca
- 2 cucharaditas de aceite de girasol
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 taza de agua o Coca-Cola

PARA LA CUBIERTA:

- 2 latas de atún Van Camp's Mexicano
- 2 paltas hass maduros
- 400 grs de queso doble crema rallado
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- 3/4 taza de salsa de tomates frescos
- 1 taza de totopos tostados en trozos grandes
- 1 taza de tomates cherry cortados a la mitad

PREPARACIÓN

Pizza azteca Van Camp's. Esta es una receta sana, rica y divertida para disfrutar en familia.

Formar un volcán con la harina y en el orificio, agregar cuatrocientos mililitros de agua, aceite de oliva y sal con azúcar. Agregar la levadura e incorporar con las yemas de los dedos. Amasar hasta conseguir una masa suave, lisa y elástica. Si está dura, agregar un poco más de agua, si por el contrario está blanda, agregar más harina. Cortar cuatro trozos de masa y darle forma redonda. Tapar con un plástico para que no se seque la masa y dejar descansar diez minutos. Luego aplanar la masa dándole forma circular. Agregar uniformemente salsa de tomate, queso y atún Van Camp's.

Llevar al horno precalentado a ciento ochenta grados centígrados o 356 grados fahrenheit durante veinte minutos aproximadamente o hasta que los bordes estén dorados. Retirar la pizza del horno y agregar los totopos (chips de maíz) y la palta picado en cuadros. Para acentuar sabores espolvorear cilantro finamente picado.

Servir inmediatamente para prevenir la oxidación de la palta. Esta pizza la puedes acompañar con aros de cebolla bien crocantes.

Give it 4/5

