






# PIZZA DE ACEITUNAS, QUESO Y PAVO

PIZZA	
Ingredientes:	
BASE DE PIZZA	TOMATE FRITO
	
QUESO	TACOS DE PAVO
	
ACEITUNAS	
	

## Preparación:

Encendemos el horno.

Ponemos en la base de la pizza tomate frito. Para que nos quede bien repartido podemos utilizar la brocha.

Después cubrimos la base con queso. Bien repartido por toda la superficie. Con una capa fina es suficiente.

Ahora repartimos los tacos de pavo por toda la base, solo unos pocos. Podemos partir los tacos en trozos más pequeños.

Abrimos la bolsa de las aceitunas, las escurrimos con un colador.

Con mucho cuidado cortamos en rodajas pequeñas las aceitunas y las repartimos por toda la pizza.

Volvemos a poner un poco de queso por encima.

Ponemos un papel de horno sobre la bandeja del horno y colocamos la pizza.

Hoy vamos a hacer una pizza y para ello necesitamos los siguientes ingredientes:



*Lo primero que vamos a hacer es sacar la bases de las pizzas y las vamos a poner en el soporte para empezar a prepararlas*

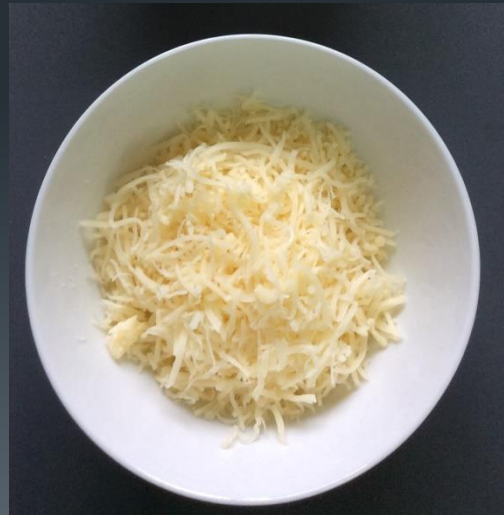




*Cogeremos el tomate y lo untaremos en la base de la pizza para lo que utilizaremos una brocha*



*Después cogeremos el queso y lo pondremos encima de la base de tomate.*





*Con el queso puesto será el turno de poner las aceitunas pero, primero debemos lavarlas y cortarlas en trozos pequeños.*







# *Haremos lo mismo con los tacos de pavo*

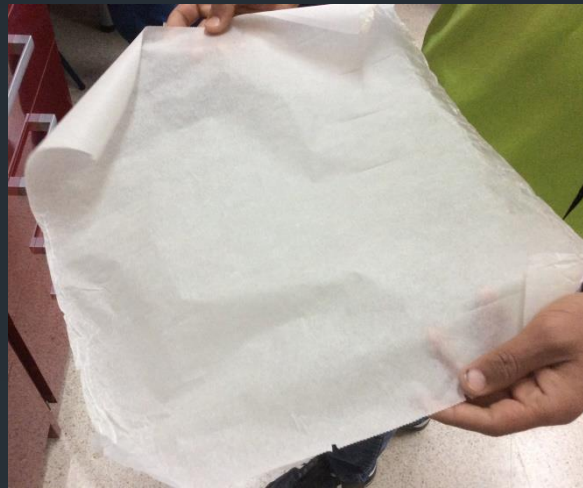




*Con las aceitunas y el pavo troceado será el momento de ponerlo encima del queso en la pizza.*



*Cogemos el papel de horno y lo colocamos sobre la bandeja del mismo. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura idónea (180°) metemos la pizza durante 25 minutos aproximadamente.*

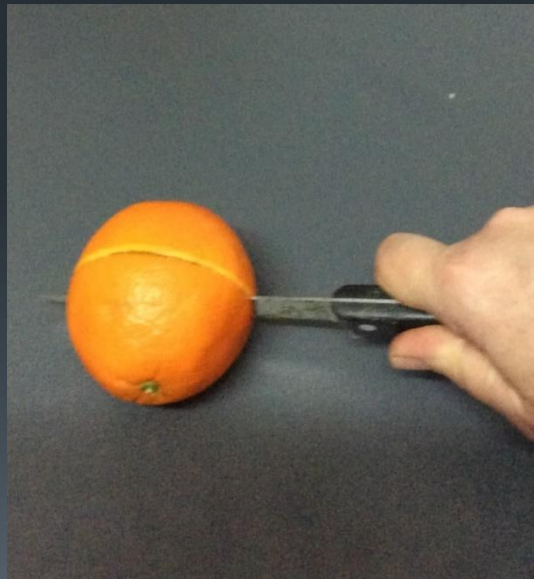








Mientras nuestra pizza se está haciendo aprovecharemos para prepararnos un zumo de naranja. Cortaremos las naranjas y las exprimiremos en el exprimidor.







*Fregaremos todos los utensilios  
que hemos utilizado en  
nuestra receta*





Pondremos la mesa para  
disfrutar de nuestra pizza  
¡Que aproveche!

