



Merida

Disney
PRINCESS

PIZZA DIANA

• Prepara 2 •

Ingredientes

450 g de masa de pizza precocinada

1 cucharada de aceite de oliva

1 taza de salsa para pizza

1½ taza de queso mozzarella rallado

Ingredientes

Jamón en dados,
pepperoni, brócoli picado,
pimientos en dados,
trozos de piña,
aceitunas negras en rodajas

Sugerencia

Si utilizas trozos de piña como ingrediente, sécalos primero con un papel de cocina o con un paño reutilizable limpio para absorber el jugo sobrante y evitar que la masa se quede blanda.



No hay nada más importante para la princesa Mérida que poder tomar sus propias decisiones. Por eso, esta receta de pizza consiste en elegir los ingredientes que más te gusten.

Instrucciones

1. Divide la masa de pizza por la mitad y amasa cada pieza hasta formar una bola. Coloca las bolas de masa en un bol grande y cúbre las con papel transparente. Déjalas reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
2. Pide a un adulto que te ayude a precalentar el horno a 220°C. Engrasa ligeramente dos bandejas de horno.
3. En una superficie espolvoreada con harina, extiende las dos bolas de masa en círculos de 0,6 cm de grosor. Coloca con cuidado cada una de ellas en una bandeja para hornear engrasada.
4. Con una cuchara, distribuye la salsa de pizza en las dos masas de pizza. Cubre la salsa con queso mozzarella rallado.
5. Añade los ingredientes que prefieras. Coloca uno de los ingredientes (jamón picado o lonchas de pepperoni, por ejemplo) en el centro. Coloca un segundo ingrediente en forma de anillo alrededor del primero. Sigue añadiendo ingredientes de esta manera, creando una diana de colores, hasta que llegues a la corteza.
6. Pide a un adulto que te ayude con el horno. Cocina las pizzas en distintas bandejas del horno hasta que los bordes y el fondo de las cortezas estén dorados (unos 15 minutos). Cambia la posición de las bandejas pasados 7 u 8 minutos para que las pizzas se cocinen de manera uniforme.
7. Deja enfriar ligeramente las pizzas cocidas antes de cortarlas en porciones y servir las.

