



# Pizza de sobrasada y cebolla

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

La sobrasada es un embutido con un contenido muy elevado en grasa (67g/100g).

## Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las masas.
4. Distribuya la mitad de los ingredientes de la cobertura encima de la masa: unte con tomate frito y añada la sobrasada, la cebolla y la mozzarella.

Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.

5. Proceda igual con la otra base para pizza.