



Pizza mexicana

Categoría: Plato Fuerte, Chiles, Frijoles, Puré y Catsup

Le dimos el toque mexicano a la pizza. Prepárala e invita a tus amigos para disfrutarla juntos.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 piezas de Base para pizza
- 1 taza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1/2 taza de Queso asadero rallado
- 1/2 taza de Queso chihuahua rallado
- 1 taza de Chorizo frito desmoronado
- 1 taza de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeños en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. Untar el puré de tomate sobre las bases para pizza, espolvorear el queso chihuahua y el queso asadero.
2. Agregar el chorizo, los frijoles (drenados) y los nachos de jalapeño.
3. Hornear 15 minutos a 180 °C o hasta fundir el queso y dorar ligeramente.
4. Retirar del horno y servir.