Pizza de hojaldre con atún y anchoas

Nombre de la receta

Pizza de hojaldre con atún y anchoas

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Pescado

Leche

Descripción

Pizza casera con masa de hojaldre, atún, anchoas y aceitunas

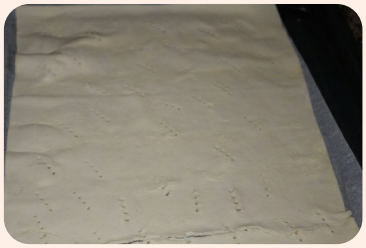
Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 6 cucharadas soperas de tomate frito
- 1 cebolla grande
- 2 latas de atún
- 30 gramos de anchoas escurridas
- 2 cucharadas soperas de aceitunas negras sin hueso

- al gusto de queso mozzarella
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- al gusto de orégano

Pasos

1 Para realizar nuestra pizza extendemos en primer lugar la masa de hojaldre en una bandeja de horno con papel sulfurizado (sirve el mismo que trae el hojaldre). Le hacemos unas marcas con la ayuda de un tenedor.



2 En una sartén, ponemos el aceite y pochamos la cebolla cortada en juliana a fuego suave. Cuando esté pochada reservamos.

3 Sobre la base del hojaldre, extendemos el tomate frito sin llegar demasiado a los bordes. Después distribuimos la cebolla pochada.

4 Ahora repartimos el atún escurrido, colocamos las anchoas a nuestro gusto así como las aceitunas negras partidas por la mitad.

5 Espolvoreamos el orégano a nuestro gusto y añadimos el queso rallado.

6 Por último, introducimos al horno previamente calentado a 180ºC sólo con fuego por debajo y esperamos unos 15 minutos aproximadamente o hasta que el hojaldre esté dorado. Sacamos del horno y ya tenemos preparada nuestra riquísima pizza.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares