

Pizza con setas y Friseline

La salsa de tomate

- 1- Monde los tomates, despepitelos y tritúrelos.
- 2- Fría la cebolla laminada en el aceite de oliva.
- 3- Añada los tomates triturados, el ramillete de hierbas y el ajo picado.
- 4- Cueza a fuego lento durante 15 minutos. Deje enfriar.

La pizza

- 1- Precaliente el horno a 180 grados.
- 2- Reparta la salsa de tomate sobre la masa para pizza.
- 3- Lamine las setas y el jamón. Lamine la Friseline y reserve unas hojas enteras para la decoración.
- 4- Repártalo todo sobre la masa y cubra con gruyer rallado.
- 5- Con los tomates cherry cortados en dos, puede formar un muñeco.
- 6- Hornee durante 25 minutos a 180 grados.

4 personas

- 3 Friseline
- 1 masa para Pizza
- 6 Tomates
- 100 g de Setas
- 80 g de Gruyer rallado
- 8 Tomates cherry
- 3 lonchas de Jamón cocido
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 ramillete de Hierbas