Receta de Pizza De Hojaldre Con Salchichas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta que va a gustar a much@s de nuestros seguidor@s y sobre todo a los más peques de la casa.

Ingredientes

- Media plancha de hojaldre
- Tomate frito (una taza, mejor casero)
- Tomates secos (un puñadito)
- Salchichas mini (un bote)
- Quesos mezclados para gratinar (una bolsa)
- Bacón en tiritas (una bolsa)
- Cebolla (una mediana)

Modo de Preparación

1. Poner los tomates en un bol con aceite de oliva, para rehidratarlos
2. En una sartén, poner un poco de aceite de los tomates y refreír la cebolla partida en tiritas y el bacón en trocitos a vuestro gusto, hasta que se dote bien
3. Cuando esté casi hecho, añadir los tomates escurridos y refreír con la cebolla y el bacón
4. Estirar el hojaldre hasta que quede muy fino y hornear unos diez minutos a fuego fuerte
5. Repartir por encima el tomate frito y después echar lo de la sartén, partir las salchichas por la mitad y colocarla por encima
6. Cubrir todo con la mezcla de quesos y meter al horno fuerte otros cinco minutos o hasta que el queso esté doradito y... buen provecho!!!