

MINI PIZZAS PROVENZALES (6 UNIDADES)

CENA



INGREDIENTES

- 1 pera
 - 3-4 cebollas chalotas
 - **100 gr queso especial pizza Castillo de Holanda**
 - hojas de romero fresco
 - hojas de rúcula
 - Aceite de oliva virgen
-

PREPARACIÓN

- 1.- Una vez tengamos la masa de la mini pizzas preparada añadir un poco de **queso especial pizza Castillo de Holanda**, las láminas de pera y unos trocitos de cebolla caramelizada. Añadir más queso y ramitas de romero fresco.
- 2.- Hornear hasta que adquiera el punto que deseemos.
- 3.- Una vez fuera del horno poner sobre las mini pizzas unas hojitas de rúcula.

ELABORACIÓN DE LA CEBOLLA CAMELIZADA

Cortar las cebollas en cuartos. Poner en una sartén con un poco de aceite y dorar. Añadir la medida de una taza de café de agua y el doble de azúcar. Pochar a fuego lento durante 30 minutos.

