



*pizza pulled pork*

Ingredientes para 1 pizza mediana:

1/4 masa de pizza casera o una base de pizza mediana

100 gr de nata fresca para cocinar

1/4 cebolla morada

100 gr de mozzarella rallada

250 gr de pulled pork

orégano seco y sal

canónigo y rúcula

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

Estiramos la masa de pizza y repartimos la nata fresca. Damos un punto de sal y espolvoreamos orégano seco.

Cortamos la cebolla morada en una juliana muy, muy fina y repartimos sobre la pizza.

Horneamos durante 10 minutos.

Sacamos la pizza, repartimos la mozzarella y el pulled pork.

Horneamos 5 minutos más.

Repartimos un poco de canónigos y rucula, le dará un toque fresco a la pizza.

[Con las zarpas en la masa](#)