

# Pizza mediterránea

---

## Ingredientes pizza mediterránea

- 1 masa de pizza
- 125 ml. de tomate frito triturado
- 1 cebolla
- Orégano
- 1 pimiento verde
- 100 gr. de queso rallado
- 1 pimiento rojo
- Aceite de oliva
- 1 pimiento amarillo
- Sal
- 20 aceitunas negras sin hueso

## Preparación

Para que la pizza mediterránea de colores nos quede a la perfección, vamos a darle un rehogado previo tanto a la cebolla, como a los pimientos, todos cortados en aros. Para ello, lo echaremos todo en un wok con aceite de oliva, y lo saltearemos durante unos 5 minutos a fuego más bien alto. No hace falta que quede pochado, sino simplemente un poco reblandecido.

Hecha la cebolla y los pimientos, montamos la pizza mediterránea echando un cacito de tomate frito triturado sobre la masa con un buen puñado de orégano. Sobre ésta, echamos una capa fina de queso, y luego repartimos todos los ingredientes: la cebolla, los pimientos de colores y las aceitunas negras. Terminamos echando el queso restante por encima.

Por último, meter la pizza mediterránea en el horno precalentado a 200°C durante 15 minutos, y listo.

Consejos del autor para hacer Pizza mediterránea:

Si hacéis vosotros mismos la masa para pizza, la pizza mediterránea os quedará mucho más rica.