



# PIZZA ESTRELLADA



## PASOS A SEGUIR

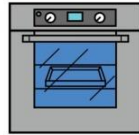
1

Lavarse las manos.



2

Precalentar el  
horno a 200°



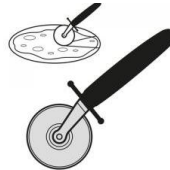
3

Estirar la masa



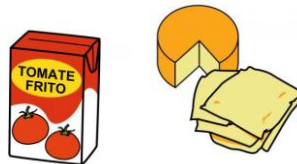
4

Hacer 3 cortes en el  
centro de la masa  
con el corta pizzas



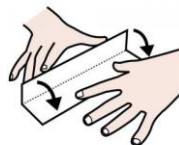
5

Echar el tomate en  
salsa y el queso



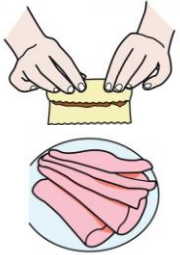
6

Unir el exterior de la  
pizza con los cortes



7

Enrollar las tiras de  
bacon y poner el jamón  
cocido en los huecos



8

Untar con la brocha el  
bacon con salsa barbacoa



9

Meter en el horno  
durante 15 minutos



10

Poner en el interior de  
la pizza las papas fritas  
y el bol con salsa  
barbacoa





# PIZZA ESTRELLADA



## INGREDIENTES

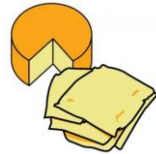
- Masa de pizza redonda



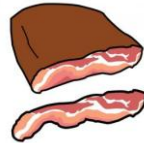
- Tomate en salsa



- Queso rallado



- Tiras de bacon



- Jamón cocido



- Salsa barbacoa



- Papas fritas de bolsa

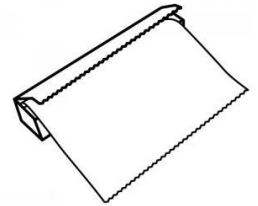


## UTENSILIOS

- Rodillo



- Papel de horno



- Corta pizzas



- Brocha



- Bol pequeño



- Horno

