

PIZZA CON ACEITUNAS Y TOMATES CHERRY

CENA



INGREDIENTES

- 5 aceitunas negras
 - 5 aceitunas kalamata
 - 5 tomates cherry rojos
 - 5 tomates cherry amarillos
 - salsa de tomate
 - albahaca frsca
 - **100gr queso especial pizza Castillo de Holanda**
 - Aceite de oliva virgen
 - Sal
-

PREPARACIÓN

- 1.- Una vez tengamos la masa de la pizza preparada añadir un poco de salsa de tomate, el **queso especial pizza Castillo de Holanda**, los tomates cherry algunos cortados a la mitad y otros enteros, las aceitunas en rodajas y enteras.
- 2.- Espolvorear con un poco más de queso.
- 3.- Hornear hasta que adquiera el punto que deseemos. Una vez fuera del horno poner sobre la pizza unas hojitas de albahaca fresca.

ELABORACIÓN DE LA MASSA

- **100 gr. de harina**
- **50ml de agua**
- **1 cucharadita de aceite de oliva**
- **sal**

