

# 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 fresca
- **100gr queso Gouda tierno Rallado 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 Gouda tierno Rallado 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**

