


# MINI PIZZA CON MOZARELLA, ACEITUNAS Y PASTEL MEXICANO

4 personas

## Ingredientes:

- 1 Paquete de Pastel mexicano de 200 gramos 
- 300 gramos de Queso mozzarella rallado
- 100 gramos de Aceitunas rellenas
- 5 Tomates
- 1 Cebolla perla mediana
- 1 Diente de Ajo machacado
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 Pizca de Orégano
- 1 Pizca de Azúcar
- 4 Unidades de Masa de pizza pre cocida o pan pita
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

## Preparación:

En una sartén salteamos el ajo y las cebollas y luego añadimos el tomate. Condimentamos con la sal, pimienta, azúcar y orégano. Lo hacemos hervir por 15 minutos, agregando un poco de agua si se seca.

Esta mezcla la untamos sobre la masa de pizza, y cubrimos con el pastel mexicano Juris, esparcimos las aceitunas y cubrimos con el queso mozzarella. Entra al horno a 180 grados y lo dejamos hasta que el queso se haya derretido.

Servimos.

