

## Pizza de hortalizas de la huerta y Queso Manchego Las Terceras



### INGREDIENTES:

- Masa para pizza
- Queso Manchego semicurado Las Terceras
- Salsa de tomate
- Tomate natural
- Calabacín
- Cebolla
- Orégano y hierbas aromáticas

### PREPARACIÓN:

Extendemos la masa de pizza sobre la superficie de trabajo con papel de horno. Con ayuda de un rodillo alisamos la masa, y esparcimos la salsa de tomate dejando un borde de 2 dedos. Colocamos encima el calabacín a rodajas, la cebolla cortada a la juliana, el tomate a rodajas y por último añadimos las cuñas de Queso Las Terceras y espolvoreamos el orégano por encima. Horneamos durante 20 minutos y listo.