

Pizza de Langostinos con Tocino Ahumado y Limones Verdes



Ingredientes

- 225 g Colas de Langostino PIER 33 GOURMET
- 3 rebanadas tocino ahumado cortadas gruesa
- 1 limón grande cortado por mitad
- 1 base de pizza pre-cocida
- 150 g pimienta o ajo y hierbas
- 1 1/2 taza queso rallado
- 2 cdas. cebollín fresco finamente picado
- 1 taza verduras mixtas

Preparación

Precalentar el horno a 240°C.

Cocinar el tocino en un sartén hasta que esté dorado y crujiente, escurrir en un plato forrado con papel de cocina.

Limpiar el sartén utilizado, luego calentar a fuego alto. Agregar las mitades de limón colocando el lado cortado hacia abajo en el sartén caliente. Cocinar las mitades de limón hasta que estén oscuras y carbonizadas mirando el lado cortado, reservar.

Colocar la masa de pizza en un molde. Esparcir la pimienta o el ajo y las hierbas sobre la masa en una capa uniforme y luego repartir el queso uniformemente.

Colocar el cebollín y arreglar las colas de langostino sobre el queso.

Hornear la pizza durante 11-14 minutos o hasta que el queso esté burbujeante y dorado.

Traspasar la pizza a una fuente de servir.

Esparcir el tocino cocido y las verduras mixtas sobre la pizza.

Exprimir el limón carbonizado sobre la pizza a su gusto.

Cortar en trozos para servir.