



Pizza queso azul con tomates secos

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 300 g de *Masa de pizza*
- 110 g de *Queso azul*
- 6 Ud. de *Tomates secos*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1/4 Ud. de *Berenjena*
- 5 Cucharada(s) de *Tomate frito*
- 8 Ud. de *Aceituna negra, con hueso*
- *Oregano*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortamos la cebolla, el ajo, la berenjena y los tomates secos en aceite de oliva. Para el que no los haya utilizado mucho os diré que es una conserva en aceite de tomates secados al sol que se utiliza mucho en la cocina italiana, con ellos se preparar el famoso *pesto rosso*.

Paso 2 - Estirar la masa

En esta ocasión no explicare como hacer la masa ya que la compre en la panadería ya preparada. (si queréis podéis ver mi receta de "*Pizza boloñesa*" allí explico como preparar-la con la ayuda de un robot de cocina). Con la ayuda de un rodillo estiraremos la masa hasta ala medida que nos interese, yo procuro que quede un poco fina. Si queréis aprovechar bien la bandeja de horno podeis acerla cuadrada y no redonda como se suele hacer. La mejor técnica para estirla rápidamente es pasando el rodillo siempre del medio hacia las esquinas.

Paso 3 - Colocar los ingredientes en la masa

Ponemos una capa de salsa de tomate en la base y espolvoreamos un poquito orégano por encima. Ahora repartimos la cebolla el ajo, la berenjena y los tomates secos por encima. Para terminar ponemos el queso azul bien repartido y tiramos un chorrito de aceite de oliva por encima. *Nota: Si queréis también podéis ponerle queso rallado.*

Paso 4 - Hornear la pizza

Pondremos la pizza en el horno precalentado a 180° durante 15/20 minutos.