

Pizza barbacoa



Brutal! La salsa no queda tan dolça com la comprada i el tall junt amb el pebrot i la ceba queda molt melós. Ja, si també fas la masa tú, deliciosa. Va ser un èxit total.

Per a 1 pizza

Temps: 45 min. + 40 de la salsa

Ingredients:

- -Massa de pizza
- -500 gr. de carn picada de porc
- -1/2 pebrot vermell
- -1 ceba
- -Formatge de bola
- -1-2 cullerades de tomàquet fregit
- -Salsa barbacoa casolana



Elaboració:

PAS 1: Fer la massa de pizza i deixar-la en repòs perquè augmenti de tamany.

PAS 2: Preparem la salsa barbacoa. Piquem la ceba i fem un sofregit. A mig fer afegim l'all picat.

PAS 3: Un cop sigui ros afegim la tomaca, la farina, la mel, el vinagre, el bitxo, l'orenga i una mica de sal. Es remena bé i es sofregeix tot de 20 a 25 minuts.

PAS 4: Un cop fet treu el bitxo i es passa per la batedora.

PAS 5: Preparem la carn de porc. En una paella calenta amb una mica d'oli afegim la carn picada de porc, amb sal i pebre. L'anem sofregint mentre l'esmicolem que no ens quedi enganxada junta.

PAS 6: Tallem el pebrot a tires curtes i la ceba a talls i ho afegim a la paella. Quan sigui ros i cuit afegim la salsa barbacoa i li donem dos tombs a la paella. Reservem

PAS 7: Estirem la massa i li posem una capa fina de tomàquet fregit.

PAS 8: Ratllem el formatge de bola i l'escampem pel damunt. Seguidament posem la carn picada que hem preparat.

PAS 9: Amb el forn calent fem la pizza a 200° durant 10 minuts, segons el forn. Quan vegis cuïta la massa ja estarà llesta la pizza.







Bon Profit!