



Fugazzeta con queso untable con blue cheese

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Renová tus recetas con esta vuelta de tuerca a la clásica pizza de fugazzeta, cubierta de queso cremoso, cebolla y queso untable con blue cheese.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Azul
Cremoso

INGREDIENTES

- Sal parrillera (entrefina)
- Pimienta y orégano
- 190 gr Queso Untable ilolay con Blue Cheese
- 1 Pre-pizza
- 2 Cebollas
- 2 cdas Aceite de oliva
- 200 gr Queso Cremoso

PREPARACIÓN

1. Pelar las cebollas y cortarlas en aros. Rehogarlas en una sartén con el aceite.
2. Salpimentar y agregar orégano.
3. Acomodar la prepizza en una pizzera aceitada.
4. Cubrir con queso cremoso, las cebollas salteadas y espolvorear con la sal.
5. Hornear a 220°C (fuerte) por 25 minutos hasta que esté dorada.
6. Calentar el queso untable con la crema en el microondas por un minuto a potencia máxima o en una ollita revolviendo constantemente.
7. Volcar la salsa por encima de la pizza.