



## ¿Que saber?

- Dificultad: Fácil.
- Cantidad: 4 personas.
- Tiempo: 15 minutos (más tiempo de preparación de la masa).

## Ingredientes

- 45 g de salsa BBQ.
- 100 grs de queso mozzarella.
- 80 grs de pollo cocido y desmenuzado.
- 1 cebolla morada.
- ½ cucharadita de sal gruesa.
- ½ cucharadita de aceto balsámico

## Pizza Pollo BBQ

### Paso 1:

Precaliente el horno en la posición 5.

### Paso 2:

Corte la cebolla morada en finas rebanadas y pongalas en un bowl. Luego agregue la sal y el aceto balsámico y revuelva hasta mezclar todo. Para finalizar estruja la cebolla con la mano y resérvelas a un lado.

### Paso 3:

Coloque harina por ambos lados de su bola de masa antes de colocarla en un mesón de trabajo previamente enharinado. Presione hacia abajo desde el interior de la bola de masa hacia afuera para estirar la base, manteniendo el aire en el borde de la base. Continúe estirando la base levantando y girando sobre sus puños.

### Paso 4:

Una vez que tenga la masa completamente estirada, cúbrala con la salsa bbq, el queso mozzarella, la mezcla de cebolla morada y el pollo previamente cocido y desmenuzado.

### Paso 5:

Con la ayuda de sus paletas de acero inoxidable, lleve la pizza al horno y déjela sobre la piedra caliente. Espere 4 a 5 minutos a que se hornee la masa y se derrita el queso.

### Paso 6:

Cuando retire la pizza del horno, espolvoree hojas de cilantro y sirva de inmediato.