
Matutina para Adolescentes, Domingo 21 de Marzo de 2021

Descripción



Pizza al estilo mexicano

“Un día, Isaí le dijo a su hijo David: ‘Toma unos veinte litros de este trigo tostado, y estos diez panes, y llévalos pronto al campamento, a tus hermanos. Llévate también estos diez quesos. [...] Mira cómo están tus hermanos’ ” (1 Sam. 17:17, 18).

A mí me encanta la pizza, pero también disfruto mucho de la comida mexicana. Y así como ocurre cuando juntas chocolate y mantequilla de maní, el resultado de unir ambas tradiciones culinarias es increíblemente delicioso. Cuando haces este rico plato, fácil de preparar, puedes sentirte listo, como David, para enfrentarte a un gigante.

Necesitarás

- 1 prepizza de 30 centímetros
- 1 1/2 tazas de frijoles refritos sin grasa
- 2 taza de queso mexicano, queso cheddar o queso rallado de tu elección
- 1/2 cabeza de lechuga cortada o rallada
- Chips de tortilla
- Salsa tipo mexicana
- Aderezos: aceitunas, chiles verdes, pimientos rojos, cebolla u otro ingrediente de tu elección.

Preparación

En tu supermercado local probablemente venden prepizza en paquetes de dos. Estas son las instrucciones para preparar fácilmente dos pizzas.

1. Precalienta el horno como se indica en las instrucciones de la pizza.
2. Coloca la masa de pizza en una bandeja para hornear.
3. Extiende $\frac{3}{4}$ de taza de frijoles refritos de manera uniforme sobre la prepizza.
4. Esparce el aderezo de tu elección sobre la pizza y cúbreala con 1 taza de queso.
5. Hornea durante 8 minutos o hasta que el queso se derrita.
6. Córtala en 8 rebanadas y cúbreala con lechuga rallada, chips de tortilla y salsa.