

Matutina para Adolescentes, Domingo 21 de Marzo de 2021

## Descripción



## Pizza al estilo mexicano

â??Un dÃa, IsaÃ le dijo a su hijo David: â??Toma unos veinte litros de este trigo tostado, y estos diez panes, y llÃvalos pronto al campamento, a tus hermanos. LIÃvate tambiÃn estos diez quesos. [â?!] Mira cÃmo estÃ;n tus hermanosâ?? â?• (1 Sam. 17:17, 18).

A mÃ me encanta la pizza, pero tambiÃn disfruto mucho de la comida mexicana. Y asÃ como ocurre cuando juntas chocolate y mantequilla de manÃ, el resultado de unir ambas tradiciones culinarias es increÃblemente delicioso. Cuando haces este rico plato, fÃcil de preparar, puedes sentirte listo, como David, para enfrentarte a un gigante.

### NecesitarÃ;s

- 1 prepizza de 30 centÃmetros
- 1 1/2 tazas de frijoles refritos sin grasa
- 2 taza de queso mexicano, queso cheddar o queso rallado de tu elecciÃn
- 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 elecciÃn.

### PreparaciÃn

En tu supermercado local probablemente venden prepizza en paquetes de dos. Estas son las instrucciones para preparar fÃcilmente 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 ¼ de taza de frijoles refritos de manera uniforme sobre la prepizza.
4. Esparce el aderezo de tu elecciÃn sobre la pizza y cÃbreala con 1 taza de queso.
5. Hornea durante 8 minutos o hasta que el queso se derrita.
6. CÃrtala en 8 rebanadas y cÃbreala con lechuga rallada, chips de tortilla y salsa.