COCINA EN CASA

Pizzas sonrientes de pan de pita

Fuente: momstart y saposyprincesas.elmundo.es

Una de las mejores propuestas para cocinar en casa en familia es la de cocinar pizzas. En esta receta podremos ‘dibujar’ las caritas de las pizzas con los ingredientes. Además, es una cena saludable que se consigue en unos minutos.

Ingredientes:

* 2 panes de pita



* ¼ taza de salsa de tomate casera
* 80 g de atún en aceite de oliva
* ¼ taza de mezcla de quesos rallados
* Aceitunas negras en rodajas
* 1 trozo de pimiento verde
* 1 trozo de pimiento rojo
* 1 trozo de pimiento amarillo
* 1 ramita de romero o eneldo fresco

Preparación:

* Corta cada pan de pita por la mitad, de modo que obtengas cuatro discos. Ponlos en la bandeja del horno cubierta con papel vegetal, con la parte cortada hacia arriba y separados entre sí.
* Extiende sobre ellos la salsa de tomate, reparte el atún escurrido y desmigado y añade una cucharada de la mezcla de quesos.
* Lava los pimientos y córtalos en medias rodajas y en tiras, para formar las bocas, las cejas y la nariz. Precalienta el horno a 200°C.
* Coloca las aceitunas sobre el tomate para hacer los ojos y completa con los pimientos para terminar de hacer las caritas. Si quieres que alguna tenga bigote, usa una ramita de eneldo o romero lavada y seca.
* Hornea las pizzas durante unos cinco minutos, hasta que el pan se caliente y el queso se funda.