



## Pizza con piña

---

### Ingredientes:

---

Una base de pizza  
4 rodajas de piña Natural Bonnysa.  
200 g de queso mozzarella  
150 g de jamón de York  
½ cebolla  
¼ cucharadita de orégano seco  
Pimienta  
Sal  
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra.

### Preparación:

---

Precalentar el horno a 180 grados e introducir la base de pizza, durante 4 minutos. Troceamos en trocitos la piña pelada Natural, el jamón de York y la cebolla.

Transcurrido el tiempo de horno, sacamos la base de pizza, agregamos el queso mozzarella sobre el queso una cucharadita de aceite de oliva, el orégano seco, sal y pimienta.

Una vez tenemos el queso extendido sobre la base de pizza agregamos la piña, el jamón de York y la cebolla. Hornear durante 10-15 minutos o hasta que la veas dorada. ¡Lista la pizza con piña!

¿Tienes una receta? Compártela con todos nosotros para que la disfrutamos con el resto de fans de nuestros productos.