



FIGATZA DE MAR Y TIERRA



Prepáralo con
Figatza Familiar

Ingredientes

- 1 Figatza familiar
- 1 taza de camarones
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de carne molida
- 1 cucharadita de comino
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón verde
- 1 taza de queso amarillo rallado
- 1 taza de queso blanco rallado

Preparación

- Paso 1:
En una sartén, cocina los camarones con el ajo durante cinco minutos y reserva.
- Paso 2:
Cocina la carne con el comino durante siete minutos y reserva.
- Paso 3:
Esparce la pasta de tomate sobre la Figatza y sigue con los quesos.
- Paso 4:
En una mitad de la pizza, pon los camarones y las julianas de pimentón verde, en la otra mitad, pon la carne molida y las julianas de pimentón rojo.
- Paso 5:
Hornea durante ocho minutos a 180° C; y reserva.

