



Recetas

Mini pizzas con queso de cabra y fusión criolla

Estas mini pizzas reúnen lo mejor de la creatividad contemporánea con ingredientes que nos identifican. Con queso de cabra, tomate natural y el toque de Sal Bahia, son ideales para meriendas, celebraciones o para consentir a la familia con algo distinto, pero con raíz venezolana.



Fácil



25 Min



Cocina



8



Ingredientes

- 8 bases de pizza pequeñas (pueden ser caseras o comerciales)
- ½ taza de salsa de tomate natural
- 150g de queso de cabra rallado
- 100g de tomates cherry
- 1 cebolla caramelizada
- Hojas de albahaca fresca
- Sal Bahia al gusto
- Aceite de oliva al gusto

Utensilios

- Bandeja para hornear
- Cuchillo y tabla de picar
- Cucharita para esparcir salsa
- Horno

Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Unta cada base de pizza con salsa de tomate y espolvorea Sal Bahia.
3. Agrega queso de cabra, tomates cherry partidos y cebolla caramelizada.
4. Hornea 10-12min o hasta que la masa esté dorada.
5. Decora con albahaca fresca y un chorrito de aceite de oliva.

Un toque Bahia: Estas mini pizzas no solo son fáciles y versátiles, sino que permiten jugar con ingredientes locales y reinventar momentos cotidianos. Perfectas para reuniones, meriendas escolares o simplemente para consentir a los tuyos con algo especial. Prueba combinarlas con lonjas de jamón ahumado, rúgula fresca o incluso tajadas de plátano para una fusión que hable de nuestra herencia. Con Sal Bahia, cada detalle resalta y cuenta una historia.