



## *Pizza de Agrocybe aegerita.*

### **Ingredientes:**

- 1 base de pizza ya preparada, salsa de tomate natural, 2 tomates partidos en rodajas, 350 grs. de *Agrocybe aegerita*, 2 lonchas de jamón serrano partido en taquitos, orégano, aceite de oliva, sal, pimienta y queso rallado.

### **Elaboración:**

- Preparamos las setas, limpiándolas suavemente y cortándolas en láminas muy finas. Las freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Salpimentamos.
- Preparamos una salsa de tomate natural haciéndola en una sartén con 2 tomates y media cebolla. Incorporamos sal y una pizca de azúcar y dejamos hacer.
- Una vez fría la salsa de tomate vamos preparando la pizza poniendo los diversos ingredientes.
- Primero la cubrimos con la salsa de tomate natural, luego incorporamos los tomates cortados en rodajas finas, el jamón cortado finamente a taquitos y las setas bien extendidas.
- Cubrimos con abundante queso rallado, orégano y finalmente un buen chorretón de aceite de oliva.
- Metemos en el horno, previamente calentado, aproximadamente 15 minutos a 200 grados.