

Pizza vegetariana de tomate

- **Ingredientes (Para 2 personas):**

- 2 láminas de masa para pizza
- 4 tomates maduros
- Ajo en polvo
- Aceitunas negras
- Aceite de oliva

- **Preparación:**

Prepara las láminas para la masa de manera que queden planas sin olvidarte de usar harina para que no se pegue a la base en la que vayas a cocinar.

Con la batidora, prepara una pasta de aceitunas negras con aceite de oliva y cubre la masa uniformemente.

Después, coloca los tomates en rodajas por encima de la masa y rocía de nuevo con el aceite de oliva y el ajo en polvo.

Cuando el horno esté precalentado a 180°C, mete la pizza durante 25 minutos y ¡listo!

