

Salsa para Pizza

12 onzas de pasta de tomate
12 onzas de agua tibia, 110°F
6 cucharadas de queso Parmesano, rallado
4 ajos molidos
2 cucharadas de miel de abejas
1 1/2 cucharaditas de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de orégano seco
1/2 cucharadita de mejorana seca (marjoram)
1/2 cucharadita de albahaca seca (basil)
1/2 cucharadita de pimienta
1/4 cucharadita de pimientón (cayenne pepper) opcional
sal a gusto

Combine todos los ingredientes en un envase no-reactivo.. mezclando bien y le ajustas de sal de acuerdo a su gusto.

Deje que combinen bien los sabores antes de usarlo.. como 30 minutos. (El que sobre se puede congelar para usar otro dia). Riegas la cantidad deseada sobre la masa de pizza y lo cubres con los toppings que desees usar y queso mozzarella.

Rinde suficiente salsa como para 2 pizzas grandes..