

Salsa Casera para Pizza

12 onzas de pasta de tomate
12 onzas de agua tibia
6 cucharadas de queso parmesano rallado
1 cucharadita de ajo en polvo
3 cucharadas de miel de abejas
1 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
1/2 cucharadita de orégano seco
1/2 cucharadita de mejorana seca
1/2 cucharadita de albahaca seca
1/4 cucharadita de pimienta negra
1/4 cucharadita de pimienta de cayena
sal al gusto

Echas todo en una liquadora y lo bates bien para que quede bien mezclado.

La salsa debe reposar durante 30 minutos para que se mezclen bien los sabores.

La receta rinde como para 6 pizzas de 16". Se puede congelar la salsa que no se use.