





Real California Cheese presenta

# 30 PIZZAS EN 30 MINUTOS



*Exquisitas pizzas estilo California que  
usted puede preparar fácilmente en casa para  
comer los fines de semana o como refrigerio.*



California Milk Advisory Board, 3800 Cornucopia Way, Suite D, Modesto, CA 95358  
Una dependencia del Departamento de Agricultura y Alimentos del Estado de California

© 2005 California Milk Advisory Board



# PIZZAS ESTILO CALIFORNIA EN 30 MINUTOS



A todos nos gusta la pizza, sin embargo, las personas ocupadas en casa quizá no deseen cocinar los fines de semana, ya que sienten que prepararlas consume mucho de su tiempo. Pero la pizza estilo casero puede ser fácil de hacer si uno utiliza masa preparada para la crosta, salsas envasadas e ingredientes selectos para la cubierta. Al utilizar las técnicas descritas en este folleto, usted puede preparar fácilmente una deliciosa pizza en 30 minutos o menos.

Uno de estos consejos es crear una “Despensa de Pizza”, es decir, una colección de ingredientes que se tengan a la mano para preparar rápidamente una exquisita pizza en muy poco tiempo; y por supuesto, asegúrese de tener en casa un delicioso queso de California. En la actualidad, muchos de los quesos de California ya están pre-rallados, lo cual hace que sea mucho más sencillo utilizarlos para preparar una pizza.

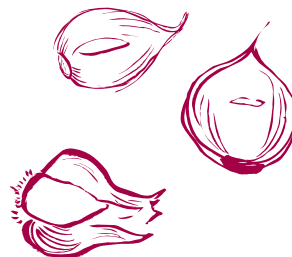
Le invitamos a que haga la prueba y prepare una de estas deliciosas y rápidas pizzas al estilo California, y hágalas verdaderamente especiales con Real California Cheese.

# DOS MANERAS RÁPIDAS DE LLEVAR A LA MESA UNA DELICIOSA PIZZA

## Primer consejo: utilice masa preparada

Al utilizar masa congelada para pan o masa refrigerada para pizza, usted podrá disfrutar fácilmente de una deliciosa pizza cualquier noche de la semana. La masa congelada para pan se puede encontrar en la sección de alimentos congelados de su supermercado; la masa refrigerada para pizza normalmente se encuentra en los refrigeradores donde están las latas de bollos.

Si utiliza masa congelada para pan, descongélela por completo antes de utilizarla, dejándola en el refrigerador de 10 a 24 horas; después extienda la masa hasta cubrir un molde ligeramente engrasado para pizza (por lo general de 12 pulgadas) o una charola para galletas. Siga con atención las instrucciones de horneado que están en el paquete.



Las instrucciones para la masa congelada para pan y para la masa refrigerada para pizza, por lo general, especifican hornear primero la masa durante varios minutos (mientras usted prepara los ingredientes de acompañamiento), y después untar la salsa, el queso y demás ingredientes. Enseguida, vuelva a colocar la pizza en el horno hasta que esté dorada y el queso burbujee.

Una opción aún más rápida es utilizar una crosta pre-horneada para pizza, la cual puede encontrar en cualquier supermercado. Con ésta, sólo tiene que agregar los ingredientes, calentarla y servirla.

## Segundo consejo: cree una “Despensa de Pizza”

Otra fabulosa manera de hacer rápida la preparación de la pizza, es creando una “Despensa de Pizza”, una práctica selección de sus ingredientes favoritos para pizza para esas cenas de último momento. Aquí le damos algunas ideas para que usted comience a crear su propia despensa de pizza, y asegúrese de incluir sus ingredientes favoritos.

**LA MASA:** congelada para pan o masa refrigerada para pizza. O bien, para una preparación más rápida, una crosta de pan de pizza pre-horneada.

**QUESOS:** *Mozzarella\**, Feta, Cheddar, Monterey Jack, Suizo y Ricota. Además, puede incluir estilos de queso Cheddar y Jack condimentados y de sabores.

**SALSAS Y PRODUCTOS PARA UNTAR:** *salsa para pizza, salsa Alfredo, salsa pesto, tapenade de aceituna, salsa picante, salsa barbecue, aderezo tipo “ranch”.* (Nota: la salsa preparada para espagueti es un sabroso sustituto de la salsa para pizza).

**VEGETALES Y FRUTAS:** *tomates frescos o enlatados, aceitunas, champiñones, corazones de alcachofa, elote en granos, chiles verdes, jalapeños, pimientos morrón, piña rebanada.*

**CARNES Y MARISCOS:** *pollo cocido, roast beef, camarones, tocino y salchichón. Además, pepperoni, salami, jamón y tocino canadiense.*

*\* En este folleto el término “Mozzarella” se refiere al tipo de queso de baja humedad que se vende en los supermercados en la presentación de bola firme o pre-rallado. Cuando una receta especifique Mozzarella “en agua”, se refiere al tipo de queso suave, de alta humedad, también conocido como “Mozzarella Fresco”.*

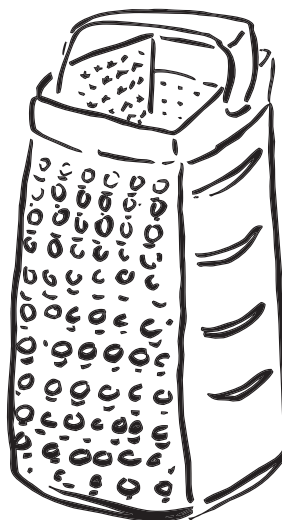


*El sello de Real California Cheese certifica que un queso es natural, hecho en California, exclusivamente de leche de California.*

# MÁS CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UNA PIZZA DELICIOSA



- Los supermercados cuentan con una amplia variedad de quesos rallados que pueden facilitar la preparación de la pizza. Los quesos Mozzarella, Cheddar y Jack se pueden conseguir fácilmente, así como los paquetes de quesos combinados. Para preparar una pizza mexicana o estilo sudoeste, utilice una combinación de quesos mexicanos (como las combinaciones para tacos).
- Un pan de pizza puede ser una deliciosa y rápida alternativa. Simplemente, rebane un pan redondo francés por la mitad y quite la parte superior. Asegúrese que la parte inferior no tenga más de una pulgada de grosor. Ponga encima sus ingredientes favoritos y coloque adentro del asador (sobre una charola para hornear) hasta que se derrita el queso.
- No es necesario pesar el queso si recuerda que 4 onzas de queso equivalen a 1 taza de queso rallado (1 onza =  $\frac{1}{4}$  de taza de queso rallado).
- Para agregar más sabor a su pizza, pruebe una de las tantas versiones de queso Cheddar o Monterey Jack condimentados y de sabores naturales, como el jalapeño, ajo o cebolla.
- Las sobras de comida pueden ser excelentes ingredientes para pizza. Corte o rebane el pollo, pavo, roast beef o puerco que haya sobrado. (Puede congelar las sobras y después descongelarlas rápidamente en el microondas mientras prepara la crosta).



# PIZZA DE QUESO Y CARNE

Esta deliciosa adaptación del popular sándwich de queso y carne constituye una magnífica pizza que seguramente será el deleite de toda la familia. Se pueden utilizar las sobras de roast beef, o puede comprarlo ya rebanado en la sección de carnes frías.

## La Masa y el Queso

*Crosta de pizza de 12"-14"*

*1 taza (4 onzas) de Cheddar rallado*

*1 taza (4 onzas) de Mozzarella rallado*



## Ingredientes de la Despensa de Pizza

*½ taza de salsa para pizza*

*1½-2 tazas (12-16 onzas) de roast beef rebanado, cortado en tiras*

*½ pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en tiras*

*½ taza de cebolla cortada en trozos pequeños*

Precaliente el horno a 425°F.

Unte la salsa para pizza en la crosta parcialmente horneada. Coloque la carne, el pimiento morrón verde y la cebolla sobre la salsa. Espolvoree uniformemente el Cheddar y Mozzarella sobre la pizza. Hornee unos 15 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y la crosta quede dorada y crujiente.



## Variaciones:

### Pizza de Queso y Pollo

Si prefiere pollo en vez de carne de res, el cambio es muy sencillo. Sustituya la carne de res con **1 ½-2 tazas (12-16 onzas) de pollo cocido** (desmenuzado o en cuadritos).

### Pizza de Queso a la Italiana

Utilice el salchichón estilo italiano en esta pizza. Sustituya la carne de res por **1 taza de salchichón italiano picante**, en rebanadas delgadas.

# PIZZA GREAT WHITE

Si a usted le gusta el aderezo tipo “ranch”, esta puede ser su pizza favorita. La Pizza Great White combina los quesos favoritos de todos, el Mozzarella y el Monterey Jack, y reemplaza la tradicional salsa roja con el aderezo tipo “ranch” para lograr un sabor suave que seguramente será del agrado de todos.

## La Masa y el Queso

*Crosta de pizza de 12”-14”*

*1 ½ tazas (6 onzas) de Mozzarella rallado*

*1 ½ tazas (6 onzas) de Monterey Jack rallado*

## Ingredientes de la Despensa de Pizza

*½ taza de aderezo tipo “ranch”*

*1 cucharada cafetera de orégano seco*

*(o 2 cucharadas soperas de orégano fresco, cortado)*

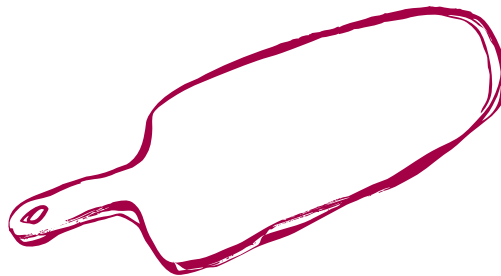
*1 cucharada cafetera de albahaca seca*

*(o 2 cucharadas soperas de albahaca fresca, cortada)*



Precaliente el horno a 425°F.

Unte el aderezo tipo “ranch” en la crosta parcialmente horneada. Espolvoree uniformemente el Mozzarella y el Monterey Jack sobre el aderezo. Espolvoree uniformemente las hierbas sobre el queso. Hornee unos 15 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee, y la crosta esté dorada y crujiente.



## Variaciones:

### Pizza Western White

El Ricota es un queso fresco estilo italiano que le da a esta pizza una textura ligeramente dulce y cremosa. Mezcle **1 taza de Ricota** con orégano, albahaca y **sal y pimienta** al gusto. Unte el Ricota sazonado sobre el aderezo tipo “ranch”. Agregue **½ taza de cebolla cortada en cubitos** y espolvoree el Mozzarella y Monterey Jack encima.

### Pizza Western Green y White

Para lograr una versión más atrevida de la clásica Pizza Blanca, espolvoree **1 taza de espinacas frescas cortadas** y **1 taza de pollo cocido** (desmenuzado o en cubitos) sobre el aderezo tipo “ranch”. Espolvoree el Mozzarella, el Monterey Jack y las hierbas por encima.

# PIZZA CALIFORNIA GOLD

El Cheddar Dorado de California se mezcla con el tocino salado y el aguacate cremoso, creando una exquisita sensación llena de sabor californiano. Acelere el tiempo de preparación utilizando tocino precocido, disponible en la mayoría de los supermercados.

## La Masa y el Queso

*Crosta de pizza de 12"-14"*

*3 tazas (12 onzas) de Cheddar rallado*

## Ingredientes de la Despensa de Pizza

*½ taza de salsa para pizza*

*½ taza de cebolla cortada en cubitos*

*8 tiras de tocino cocido crujiente, picado*

*½ aguacate maduro, pelado y cortado en cubitos*

Precaliente el horno a 425°F.

Unte la salsa para pizza en la crosta parcialmente horneada. Coloque uniformemente la cebolla, el tocino y el aguacate sobre la salsa. Espolvoree el Cheddar sobre los ingredientes. Hornee unos 15 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y la crosta esté dorada y crujiente.

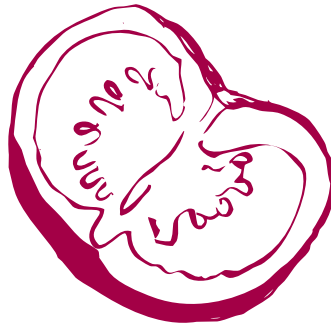
## Variaciones:

### Pizza Gold Rush

A finales del verano, cuando los tomates están maduros y dulces, agregue su fresco sabor a la combinación del tocino salado y del aguacate cremoso. En lugar de la cebolla, utilice **1 tomate grande y maduro**, picado. Coloque uniformemente el tomate, el tocino y el aguacate sobre la salsa. Espolvoree el Cheddar encima.

### Pizza Malibu Gold

Esta deliciosa pizza le recordará un soleado día en la playa. En lugar de la cebolla, agregue **1 taza de trozos de piña enlatada** (drenada). Reemplace el tocino con **4 piezas de tocino canadiense**, cortado en tiras delgadas.





# PIZZA ASIÁTICA

Los sabores asiáticos le dan un delicioso giro a la pizza tradicional. Esta versión combina el queso Mozzarella con camarones y salsa de cacahuete. Si prefiere, sustituya el pollo cocido o la carne de res por el camarón. Para lograr un sabor realmente asiático, con una brocha unte aceite de cacahuete sobre la crosta antes de hornear y obtendrá una crosta crujiente.

## La Masa y el Queso

*Crosta de pizza de 12"-14"*

*2 tazas (8 onzas) de Mozzarella rallado*

## Ingredientes de la Despensa de Pizza

*½ taza de salsa de cacahuete embotellada*

*½ taza de cebolla morada cortada en cubitos*

*1 taza (8 onzas) de camarones de California, cocidos y escurridos por completo (o camarones medianos, cocidos, pelados y cortados en trozos)*

*1-2 cucharadas soperas de cilantro fresco picado*

*¼ de taza de cebollas verdes picadas*

Precaliente el horno a 425°F.

Unte la salsa para pizza en la crosta parcialmente horneada. Espolvoree uniformemente 1 taza de Mozzarella sobre la salsa. Coloque uniformemente la cebolla y los camarones sobre el queso y espolvoree el resto de 1 taza de Mozzarella. Hornee unos 15 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y la crosta esté dorada y crujiente. Espolvoree las cebollas verdes y el cilantro sobre la pizza caliente.

## Variaciones:

### Pizza Asiática de Pollo

En esta variación el pollo cocido sustituye a los camarones. Reemplace los camarones con **2 tazas de pollo cocido** (desmenuzado o en cubitos), mezclado con 3 cucharadas soperas de salsa de cacahuete. Espolvoree **1 taza de espinacas cortadas**, el cilantro y las cebollas verdes sobre el pollo. Remate con el resto del queso.

### Pizza Asiática Picante

Agregue una buena dosis de picor al toque asiático con el queso Hot Pepper Jack. Mezcle **1 taza de champiñones rebanados enlatados** (drenados) y **¼ de cucharada cafetera de jengibre molido** con las cebollas moradas y los camarones, y distribuya sobre la salsa de cacahuete. Reemplace el Mozzarella con **1 taza de Hot Pepper Jack rallado** y espolvoree encima. Remate con el cilantro y las cebollas verdes.



# FIESTA PIZZA

Si le gusta una pizza sabrosa, pruebe esta versión del sur de la frontera. Esta pizza combina salsa, jalapeños, pollo, elote en grano y aceitunas, y se remata con una rica mezcla de quesos. Para darle un toque más picante, utilice una salsa muy picante.

## La Masa y el Queso

*Crosta de pizza de 12"-14"*

*1 taza (4 onzas) de Mezcla de Quesos Mexicanos (rallados)*

*1 taza (4 onzas) de Mozzarella rallado*

## Ingredientes de la Despensa de Pizza

*1 taza de salsa fresca o preparada*

*1 taza de pollo cocido, desmenuzado o en cubitos*

*2 cucharadas soperas de jalapeños enlatados, cortados y drenados*

*½ taza de elote en grano, fresco o congelado, y puesto a descongelar*

*¼ taza de aceitunas negras, rebanadas y drenadas*

Precaliente el horno a 425°F.

Unte ½ taza de salsa sobre la crosta parcialmente horneada. Espolvoree uniformemente la Mezcla de Quesos Mexicanos sobre la crosta. Coloque el pollo, los jalapeños, los granos de elote y las aceitunas negras sobre el queso. Remate con ½ taza de salsa restante y el Mozzarella. Hornee unos

15 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee y la crosta esté dorada y crujiente.

## Variaciones:

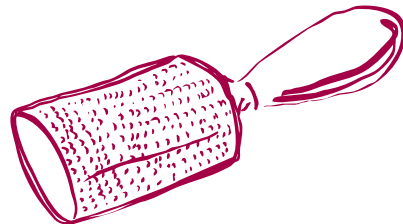
### Pizza Mexicali Fiesta

Una pizza condimentada y picante que será la delicia de todos. Utilice **salsa ligera, media o muy picante** y sustituya el pollo con **1 taza de salchichón precocido y condimentado, cortado** en rebanadas delgadas.

### Taco Supremo

En esta combinación la crosta de pizza reemplaza la tortilla crujiente de taco.

Mezcle el Mozzarella con **½ paquete de condimento para tacos** antes de agregarlo a la pizza.



## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

