

I N G R E D I E N T E S

MATAMBRE A LA PIZZA

1 Matambre	Salsa:	
1 provola ahumada	Aceite de oliva	1 taza de tomates deshidratados
Aceitunas	2 cdas de tandoori	1 lt de puré de tomate
Orégano	1 cda de pimentón ahumado	2 cdas de sweet chilli
Sal y plmienta	2 cebollas	
	2 tomates	

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una cacerola poner aceite de oliva + 2 cdas de tandoori + 2 cebollas cortadas en cubos. Cocinar hasta dorar.
- 2- Cortar 2 tomates frescos en cubos + 1 taza de tomates deshidratados. Agregarlos a las cebollas para cocinar. Salpimentar y agregar 1 cda de pimentón ahumado. Cocinar a fuego bajo.
- 3- Poner el matambre sobre la parrilla, del lado de la grasa hacia arriba, para que se dore bien.
- 4- A los vegetales agregarles 1 lt de puré de tomate y revolver. Sumar 2 cdas de sweet chilli + hierbas.
- 5- Dar vuelta el matambre (tiene que estar dorado) y agregarle una capa generosa de la sala + 1 provola ahumada rallada + orégano y tapar. Si podés agregarle calor por arriba, está buenísimo.
- 6- Esperar 10 minutos, agregarle unas aceitunas para coronar y listo!

