

## Pizza con Salsa Estilo Suroeste

### Rinde 12 tajadas

- 1 paquete (8 ozs.) de masa para panecillos de medialuna refrigerada
- 1 paquete (8 ozs.) de queso crema, suavizado
- 1 diente de ajo, molido
- 4 Cdas. de cilantro fresco, picado y dividido
- 1 Cda. más 2 cdtas. de la **Mezcla Simple Indulgence™ Chipotle del Sudoeste**
- 1 pimiento verde morrón, sin semillas y picado
- 3 tomates pequeños, sin semillas y picados
- 3 Cdas. de cebolla roja, picada
- 1 lata (2.25 ozs.) de aceitunas negras rebanadas
- 1 aguacate maduro, sin semilla y en cubitos

Calienta el horno a 350°F. Estira la masa de los panecillos de medialuna y divídela en triángulos. Acomoda los triángulos en un círculo, sobre un molde o piedra para hornear pizza, con los extremos angostos hacia el centro. Presiona la masa en el molde, uniendo los extremos. Hornea de 10 a 12 minutos o hasta dorar. Retira del horno y enfría bien.

Coloca el queso crema en el Tazón Wonderlier® Mediano y añade el ajo, 2 Cdas. de cilantro y 1 Cda. de la **Mezcla Simple Indulgence™ Chipotle del Sudoeste**. Con la Espátula de Silicón para Salsas, mezcla bien y extiende la masa sobre la corteza enfriada.

Coloca el pimiento, tomates, cebolla roja, aceitunas en tajaditas, **2 cdtas. de la Mezcla Simple Indulgence™ Chipotle del Sudoeste** y el cilantro restante en el Tazón Wonderlier® Mediano. Añade y mezcla el aguacate con la salsa de vegetales. Sirve la salsa de vegetales de manera uniforme sobre el queso crema. Rebana y sirve.