

5 Pizzas  
Gourmets  
CON  
QUESOS ALPINA

ESTILO





# Pizza DE 3 quesos



VINO PARA ACOMPAÑAR: RIESLING

## Ingredientes

- Masa para pizza
- ½ taza de salsa napolitana
- ¼ de taza de Queso Mozzarella Finesse Alpina
- ¼ de taza de Queso Parmesano Alpina
- ¼ de taza de Queso Brie
- 1 cucharadita de pimienta en hojuelas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta molida

## Preparación

Vertemos la salsa napolitana sobre la pizza. Llenamos la superficie con los quesos: Queso Mozzarella Finesse Alpina, Queso Parmesano Alpina, Queso Brie Alpina. Espolvoreamos con ajo en polvo y pimienta molida. Llevamos al horno a 200°C por 20 minutos. Sacamos y esparcimos la pimienta en hojuelas.



# Pesto <sup>Y</sup> Jamón Serrano

## Ingredientes

- Masa para pizza
- ½ taza de pesto
- 1 taza de Queso Mozzarella Alpina
- 1 tomate rojo en rodajas
- 2 cucharadas de aceitunas negras
- 80 gramos de jamón serrano

## Preparación

Cubrimos la masa de pizza con el pesto. Adicionamos el Queso Mozzarella Alpina por encima, con las rodajas de tomate, las aceitunas y el jamón serrano. Llevamos al horno a 200°C por 20 minutos. Sacamos y servimos con aceite de oliva o vinagre balsámico.



VINO PARA ACOMPAÑAR: TEMPRANILLO



## Ingredientes

- Masa para pizza
- $\frac{1}{2}$  taza de salsa napolitana
- $\frac{1}{2}$  taza de Queso Mozzarella Finesse Alpina
- $\frac{1}{4}$  de taza de Queso Tilsit ahumado Alpina
- $\frac{1}{2}$  taza de tomates deshidratados
- $\frac{1}{2}$  taza de champiñones en cuartos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de cilantro
- 2 cucharadas de Mantequilla Alpina

## Preparación

Salteamos los champiñones con la Mantequilla Alpina, el ajo y el cilantro.

Esparcimos la salsa napolitana sobre la masa. Cubrimos con Queso Mozzarella Finesse Alpina. Ponemos los champiñones y los tomates secos. Adicionamos el Queso Tilsit ahumado Alpina. Llevamos al horno por 15 minutos a 200°C. Sacamos y servimos con pimienta por encima.

Champiñones  
y tomates secos



VINO PARA ACOMPAÑAR: RIESLING



## Ingredientes

- Masa para pizza
- $\frac{1}{4}$  de taza de Esparcible Finesse
- $\frac{1}{2}$  taza de Queso Mozzarella Alpina
- 50 gramos de Queso Azul Alpina
- 1 manzana en rodajas
- $\frac{1}{2}$  taza de panceta crocante

## Preparación

Cubrimos la masa con el Esparcible Finesse Alpina y el Queso Mozzarella Alpina. Ponemos pedacitos de Queso Azul por todos lados, las rodajas de manzana y la panceta crocante. Llevamos al horno a 200°C por 20 minutos. Sacamos y servimos.



VINO PARA ACOMPAÑAR: RIPASSO

# Queso Azul y Manzanas

ESTILO



# Ingredientes

- Masa para pizza
- 1 taza de rúcula
- 1 aguacate pequeño
- 125 gramos de salmón ahumado
- ½ taza de queso esparcible Finesse
- 1 cucharadita de eneldo
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de Queso Mozzarella Finesse Alpina rallado

# Preparación

Hacer una mezcla con el Queso Esparcible Finesse, el eneldo, el ajo picado y el aceite de oliva.

Verter sobre la masa con el queso mozzarella Finesse Alpina.

Horneamos a 200°C por 20 minutos.

Ponemos el aguacate, la rúcula y el salmón ahumado por encima y servimos.

# Salmón Ahumado

