**PIZZA A LA CREMA CON CEBOLLA Y PANCETA**



Masa para pizza   
Crema, 250 cm3   
Queso reggianito, 100gr   
Cebollas, 2   
Panceta, 150gr   
orégano   
Mozzarella   
  
Preparación   
Cocinamos una masa para pizza estirada bien fina.   
La retiramos cuando apenas este sellada y desparramamos un pote de 250cm3 de crema espesado con un batidor junto a 100 gr de queso reggianito rallado.   
Agregamos las cebollas cortadas en Juliana previamente cocinadas y la Panceta cortada en tiritas y salteadas en una sartén.   
Terminamos con orégano y mozzarella bien rallada.