**PIZZA CUATRO ESTACIONES**



2 prepizza   
100 gr de Champiñones frescos   
100 gr de alcachofas   
100 gr de Jamón york o serrano   
Aceitunas verdes sin carozo   
1 tomate rojo   
150 gr de queso Mozzarella   
orégano   
Aceitunas negras para adornar   
  
Preparación   
Rallar la mozzarella y trocear el jamón. Cortar los tomates en rodajas y secar con un papel de cocina. Cortar en láminas los champiñones.   
Picar las aceitunas verdes y mezclar con el jamón.   
Dividir la pizza en cuatro partes iguales para colocar en cada una un ingrediente distinto. Por un lado se pone el jamón troceado con las aceitunas, en otra parte las rodajas de tomate con las aceitunas negras, en otra las Alcachofas ya cocidas y escurridas, y en la última los champiñones.   
Finalmente, espolvorear con el queso rallado y el orégano   
Llevar la pizza al horno precalentado a 225º, por 15-20 minutos.