

# Cómo recalentar la pizza en el microondas sin que quede gomosa

18/08/2024




Recalentar tu pizza en el microondas... Corres el riesgo de comer una masa gomosa. Qué asco. Aquí tienes el truco para comer una pizza siempre crujiente. ¡Te prometo que no harás más muecas mientras comes las sobras! Práctico para quien no tiene el valor de cocinar un domingo por la noche:

## Cómo hacer

1. Pon tu pizza en el microondas.
2. Pon un poco de agua en un vaso.
3. Coloca este vaso al lado de tu pizza.
4. Recalienta tu pizza en el microondas.

# Resultado

Y ahí lo tienes, no más pizzas gomosas. ¡  Disfruta tu comida! ¡Sencillo, práctico y eficaz! Ya verás, es mucho mejor así. Y si necesitas cocinar 2 pizzas a la vez en el horno, no te pierdas este consejo.

Fuente: [www.trucosfaciles.info](http://www.trucosfaciles.info)