

• **RECETA:** Pizza de Brócoli

DURACIÓN

45
MINUTOS

INGREDIENTES

INGREDIENTES PARA LA MASA DE BRÓCOLI:

1/1 Brócoli

1 huevos

Sal

Espicias al gusto (albahaca y orégano)

INGREDIENTES DE LA PIZZA

Masa de Brócoli

Tomate Natural Triturado

Berenjena

Champiñones

Rúcula

Mozzarella

Piñones

Cebolla en Polvo

Orégano

Enciende el horno y ponlo a 180°C para que se vaya precalentando.

Comienza limpiando bien el brócoli. Córdalo en partes más pequeñas y tritúralo hasta que quede una textura y consistencia granulada similar al arroz.

En un bol añade el brócoli triturado, el huevo, la sal y las especias al gusto y removerlo bien hasta que quede una masa más o menos compacta.

Sobre la bandeja del horno, tenéis que colocar el papel vegetal y poner la masa haciendo la forma que queráis. Cuanto más fina sea más crujiente os quedará.

La metéis al horno 10 minutos a 170° hasta que se dore un poco. Primero lo hacéis por un lado y luego por el otro 10 minutos más.

Mientras limpiar bien las verduras y córtalas en rodajas finas. Intentar cortar las verduras con un grosos similar, para que se cocinen por igual.

Cuando esté la masa añadir por encima la salsa de tomate y posteriormente el resto de ingredientes.

Por último, podéis añadir especias nuevamente (cebolla en polvo u orégano) y volvéis a meter al horno la pizza durante aproximadamente 10 minutos

