



Pizza de coliflor

INGREDIENTES

- 1 Coliflor
- 1 Huevo
- ½ taza de Parmesano
- 1 taza de orégano seco
- 1 taza de Mozzarella rallada
- Tomates rostizados
- Albahaca fresca
- Salsa para Pizza
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 190oC.

Cubre una bandeja para pizza con papel de cera.

Lava la coliflor y quítale las flores. Coloca las flores en un procesador de alimentos hasta que obtenga una textura granulada. Hornea por 15min.

Retira la coliflor del horno y deja enfriar un poco.

Con la ayuda de un pañito de cocina o papel absorbente resistente exprime la coliflor hasta que no salga más agua.

Sube el horno a 230°C.

Coloca la coliflor en un bowl y agrega el huevo, el orégano seco, el queso parmesano, con sal y pimienta. Mezcla.

Coloca la mezcla en la bandeja para pizza y cubra la bandeja.
Hornea por 15 minutos o hasta que esté dorada.
Colócale la salsa para pizza, mozzarella rallada y tomates rostizados. Hornea en broil por 5 min
o hasta que el queso se derrita.
Adorna con albahaca fresca.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve