

PIZZA DE CALABAZA



- 200G CALABAZA ASADA O COCINADA AL MICROONDAS
- 1 HUEVO
- 25G DE HARINA DE AVENA
- UNA PIZCA DE SAL

Tritura y forma la base con ayuda de una cuchara sobre un papel de horno. Hornea 10 minutos a 200°. Saca del horno y agrega los toppings.

TOPPINGS:

60g de tomate natural triturado, verduras al gusto (pimiento, champiñones, cebolla, alcachofas, calabacín, etc...). Elige una de estas opciones proteicas: 60 g de anchoas, 60g de jamón cocido natural, 60g de jamón serrano, 80g de pechuga de pavo. Adicionalmente añadir 40g de queso mozzarella o queso proteico*. Añade más toppings y especias al gusto (yo he añadido alcaparras, orégano, ajo molido y tabasco). Vuelve a hornear hasta que veas que esté hecha a nuestro gusto.