

Receta de Calzone Con Philadelphia Y Verduras

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar esta receta que tiene un nombre muy peculiar como podéis ver, se trata de un plato italiano, Calzone con philadelphia y verduras, espero que os guste.

Ingredientes

- Una base de pizza fina y redonda
- Berenjena (unas rodajas)
- Champiñones (diez o doce)
- Tarrina de queso philadelphia a las finas hierbas
- Aceite de oliva, harina y sal

Modo de Preparación

1. Rebozar en harina las rodajas de berenjena, freírlas en aceite de oliva hasta que se doren y reservarlas en papel de cocina para que escurran
2. Lavar y trocear los champiñones, saltearlos en una sartén con un poco de sal y reservar
3. Extender el queso sobre la base de pizza
4. Poner encima las berenjenas y los champiñones y cerrar la pizza a modo de empanadilla extra grande
5. Calentar el horno a 180 Grados, meter el calzone y hornear durante 15 minutos aproximadamente
6. Sacarlo del horno y comerlo calentito
7. También podéis hacerlo con otras verduras de vuestro gusto o con jamón york y queso.... en fin, todo lo que se os ocurra