

Receta de Pizza Casera de Verduras

02 Abr 2020



Hola a tod@s, en estos días de confinamiento estamos haciendo nuevas recetas y probando nuevos ingredientes, hoy os propongo hacer esta rica **Pizza Casera de Verduras**, la hicimos en casa el otro día y nos quedó fantástica, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Base de pizza fresca (una)
- Tomate frito (al gusto)
- Mozzarella rallada (una bolsa)
- Calabacín (medio)
- Berenjena (una pequeña)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Zanahoria (una o dos)
- Orégano (al gusto)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180/190º calor arriba y abajo
2. Extender la base de pizza en la bandeja del horno sobre papel de hornear o de aluminio
3. Echar el tomate frito y repartirlo por toda la base
4. Añadir el queso mozzarella bien extendido
5. Partir los pimientos en tiritas, el calabacín y la berenjena en lonchitas y la zanahoria también en tiritas finas
6. Extender todas las verduras a vuestro gusto sobre la pizza
7. Espolvorear orégano al gusto
8. Meter al horno hasta que veáis que las verduras están hechas
9. Al final si queréis darle un golpe de grill para que se dore un poquito
10. Servir caliente y....buen provecho!!!