

Calzone de cebolla, champiñones y aceitunas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/calzone-de-cebolla-champinones-y-aceitunas>

Preparación

Rehogar la cebolla cortada en finas láminas en un poco de aceite de oliva. Agregar los champiñones fileteados, dejar un par de minutos al fuego, retirar, salpimentar, incorporar las aceitunas cortadas en láminas, el orégano, mezclar y reservar. Dividir la masa base de pizza en 4 bollos, extender cada uno de ellos en círculos de 20 cm de diámetro, cubrir la mitad de cada círculo con parte del relleno, espolvorear con parmesano rallado, dejando siempre el borde libre, pintarlo con agua, doblar la mitad libre de masa sobre el relleno y presionar bien o hacer repulgue. Hornear por 25 minutos a temperatura fuerte. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1 Masa de pizza
- 4 Cebollas
- 250 gramo/s Champiñones
- 250 gramo/s Aceitunas Negras
- 1 poco Orégano fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 250 gramo/s Queso Parmesano

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Plato Principal