

Pizza con masa de espinacas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-con-masa-de-espinacas>

Preparación

Precale el horno a 250°C. Forrar un molde para pizza de con papel manteca (No dejes de hacer esto porque la corteza se pega; no se preocupe que cuando la pizza esté lista, lo podrá retirar sin problemas). Reserve el molde preparado. . En una licuadora (o procesadora de alimentos), triture las espinacas hasta que quede una consistencia de alimentos para bebés. Agregue el huevo y pulse hasta que se mezclen. Añadir el queso y las especias y pulse nuevamente hasta que estén combinados. Extender uniformemente en el molde para pizza. (va a pensar que no es suficiente para cubrir un molde para pizza, pero sí; extiende poco a poco y con mucho cuidado). Hornear durante unos 15 minutos. Los bordes estarán dorados y crujientes. Prepare la salsa de la pizza, colocando los tomates y el ajo en una licuadora y procese hasta que quede suave. Extender uniformemente sobre la masa cocida. Cubra con el tocino en trocitos, la cebolla y el queso parmesano. Y hornee unos pocos minutos más para derretir el queso.

Ingredientes

- Para la masa: 2 taza/s Hojas de Espinaca cruda
- 1 Huevo grande
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado (o mix de quesos)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cantidad mínima Condimentos para pizza
- Para la salsa: 24 Tomates Cherry
- 2 diente/s Ajo
- Para la cobertura: 2 rebanada/s Tocino cortado en trocitos (o puede utilizar jamón cocido o crudo)
- 1/4 taza/s Cebolla picada
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Visitas, Plato Principal, Masas

