

Pizza de palmitos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-de-palmitos>

Preparación

Colocar la masa de pizza en una fuente apta para horno y pincelar con ½ taza de salsa de tomate para pizza. Agregar por encima 250 g de mozzarella rallada y hornear en horno medio 180°C hasta que el queso se funda.

Retirar y agregar por encima el jamón cocido, luego el pimiento cortado en tiras, por encima los palmitos en rodajas, luego la salsa golf y por último los huevos duros picados. Llevar nuevamente al horno durante 2 minutos.

Salpimentar y servir. Disfrute! Fuente:

Recetas Natura

Ingredientes

- 1 Masa de pizza
- 1/2 taza/s Salsa de tomate
- 250 gramo/s Mozzarella rallada
- 4 rebanada/s Jamón Cocido
- 80 gramo/s Pimiento rojo en aceite
- 250 gramo/s Palmitos en rodajas
- 8 cucharada/s Salsa Golf
- 2 Huevos duros picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Argentina, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

