

Pizza de tortilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 13min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precalear el horno a 190°C. Desparrame el aceite de oliva sobre la tortilla con el dorso de una cuchara. Aplique una capa delgada de salsa de tomate en la parte superior de la capa de aceite de oliva Espolvorear con sal y pimienta. Añadir una capa de queso parmesano, a continuación, coloque los ingredientes (tomates secos, alcaparras, ajo, cebolla morada) sobre el queso. Coloque directamente sobre la rejilla del horno y hornear durante 6-8 minutos, hasta que los bordes de la tortilla se doren bien. Cortar con un cuchillo o cortador de pizza y servir.

Ingredientes

- 1 Tortilla
- 1/3 taza/s Queso Parmesano
- 1 cucharada/s Salsa de tomate
- 1/2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Tomates secos
- 1 puñado/s Alcaparras
- 1/2 Cebolla morada pelada y cortada en tiritas
- 1 diente/s Ajo picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Mexicana, Vegetariana, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Plato Principal

