

Pizzas individuales de champiñones y espinaca



Dificultad: ◻◻◻◻◻

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizzas-individuales-de-champinones-y-espinaca>

Preparación

Precalente el horno a 250°C. Con una cucharada de aceite, cepille los panes y reserve. Coloque una sartén mediana a fuego medio-alto. Añadir la cucharada restante de aceite seguido de los champiñones, la sal y la pimienta. Cocine, revolviendo frecuentemente, hasta que los champiñones empiecen a dorarse, unos 7 minutos. Agregue la espinaca y el ajo, y luego revuelva hasta que las espinacas se ablanden, unos 2 minutos más. Transfiera la mezcla de espinacas a un plato. Coloque una bandeja para hornear en el horno a precalentar. Coloque las pitas, con el lado del aceite hacia abajo, extienda con la misma cantidad de salsa marinara, seguido de la mozzarella, la mezcla de espinacas, queso parmesano, y por último el orégano. Coloque con cuidado las pitas en la bandeja de horno caliente y cocinar hasta que el queso se derrita y se dore, unos 7 minutos. Deje que se enfríe un poco, luego corte cada pizza en 4 trozos y disfrute.

Ingredientes

- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 1 paquete/s Pan pita (4 unidades)
- 120 gramo/s Champiñones
- 2 taza/s Espinaca
- 1 diente/s Ajo picado
- 1 taza/s Salsa marinara
- 1 taza/s Mozzarella
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 cucharadita/s Orégano seco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

