

PIZZA DE CALABAZA

INGREDIENTES:

Aceite de oliva
1 cebolla dulce
250g calabaza cocida
2 dientes de ajo
150g queso parmesano
Rúcula
200g mozzarella
Tomillo
Azúcar
Pimienta
Sal



ELABORACIÓN:

Para hacer esta pizza vegetariana, primero pon en una sartén a fuego lento un chorrito de aceite de oliva y media cebolla dulce picada. Una vez que empiece a dorarse, añade una cucharadita de azúcar, revuelve y cocínalo unos 3-5 minutos.

Mientras, tritura 250gr. de calabaza hasta hacerla puré y mézclala en un bol con dos dientes de ajo picados, otra media cebolla picada, una cucharadita de tomillo, 150gr. de queso parmesano, sal y pimienta.

Estira la masa para pizza sobre un papel de horno, añade la mezcla de calabaza, unas hojas de rúcula, 200gr. de mozzarella rallada y la cebolla caramelizada y mételo en el horno (previamente precalentado a 200°) durante 15-20 minutos