

PIZZA DE CALABAZA

Consejos

Utiliza verdura de temporada

Ingredientes

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

Elaboración

Para hacer esta pizza vegetariana, primero pone un chorro de aceite de oliva y media cebolla dulce picada en la sartén a fuego lento. Una vez que empiece a dorarse, añadir una cucharadita de azúcar, revuelve y cocina unos 3-5 minutos. Mientras tanto, tritura 250 g de calabaza hasta hacerla puré y mezclar en un bol con dos dientes de ajo picados, otra media cebolla picada, una cucharadita de tomillo, 150 g de queso parmesano, sal y pimienta.

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

