Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pizza caprichosa

30min · 4 raciones · 475 kcal

Ingredientes

- **1** base de pizza de masa fresca
- **1** tomate natural en finas rodajas
- **2**-3 champiñones portobello laminados
- **4**-6 lonchas de jamón cocido
- **200g** de queso emmental rallado
- **6**-8 mini bolitas de mozzarella cortadas en mitades
- **3 rodajas** de piña en su jugo o al natural cortadas en daditos
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	**30 g**
Grasas	**22 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Abrir la masa de pizza y estirarla
2. Poner el tomate, el orégano, el queso rallado, el jamón cocido, los champiñones, la piña, las bolitas de mozzarella, un poco más de orégano
3. Llevar al horno a 180 grados durante 25 min, hasta que el queso esté dorado
4. Servir caliente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya