MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pinsa de cebolla caramelizada y champiñones

2 raciones

Ingredientes

- Base pinsa
- Queso crema
- Champiñones
- Cebolla caramelizada
- Mozzarella
- Miel
- Albahaca

Elaboración

1. Cortar la cebolla en juliana, rehogarla con aceite de oliva virgen extra en una sartén, añadir sal para que suelte el agua, bajar el fuego, echar agua y poner la tapa
2. Precalentar el horno a máxima potencia
3. Colocar la base de pinsa, esparcir el queso crema, la cebolla caramelizada, los champiñones (previamente salteados) y las bolas de mozzarella
4. Hornear durante 6 minutos a máxima potencia
5. Sacar del horno, echar un chorrito de miel y una hoja de albahaca

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy