Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Sexy Sobrasada 6

2 raciones · 1210 kcal

Ingredientes

MASA

- **300 g** harina
- **190 ml** agua
- **4 g** levadura seca de panadería
- **6 g** sal
- **10 ml** AOVE

RELLENO

- Sobrasada
- Pollo desmechado
- Tomate
- Orégano
- Queso

POR RACIÓN

Proteínas	**59 g**
Grasas	**54 g**
Hidratos	**120 g**
Fibra	**5,9 g**

Elaboración

1. Amasa 8–10 minutos y deja levar 1–2 horas
2. Divide la masa en dos, deja reposar 15 minutos y estira cada mitad en un disco
3. En la sartén, mezcla la sobrasada con el pollo desmechado, el tomate y el orégano
4. Pon el relleno sobre la masa y, justo antes de cerrarla, añade el queso por encima
5. Sella bien los bordes y hornea a 240–250 °C durante 12–16 minutos, hasta que esté doradita

RECOMENDACIONES

Luego puse un chorrito de miel

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone