

PLATOS PRINCIPALES

Huevopizza

10min · 1 ración · 331 kcal

Ingredientes

- 2 huevos
- Queso proteico rayado
- Cherrys
- Anchoas
- Calabacín
- Pavo en lonchas
- Espinacas
- Ajo
- Pimienta
- Orégano
- Albahaca

POR RACIÓN

Proteínas	35 g
Grasas	16 g
Hidratos	13 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Mezclamos 1 huevo entero con la clara de otro huevo y reservamos la yema para el final
2. Batimos junto con pimienta, ajo y el queso rayado
3. Ponemos una sartén a fuego medio y echamos la mezcla
4. Tapamos 2-3 minutos para que se haga por ambas partes
5. Cuando veamos que la parte de arriba va cuajando pero sin estar hecha del todo, ponemos los toppings: calabacín, cherrys, anchoas, pavo y hojas de espinaca, y en el centro dejamos hueco para poner la yema
6. Tapamos otros 2-3 minutos hasta que veamos que la yema está en el punto perfecto
7. Sacamos y emplatamos con orégano y albahaca por encima

RECOMENDACIONES

Las hago muchísimo con diferentes bases y toppings, pero todas prácticamente se hacen igual.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei