Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Minipizzas y bocatas de calabacín

30min 4 raciones

Ingredientes

- Calabacín
- Tomate triturado
- Lonchas de pollo
- Queso rayado
- Orégano

Elaboración

1. Cortar el calabacín en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente y cocinarlo a la plancha, dándole la vuelta, para que suelte después la mínima agua posible
2. Colocar en una bandeja de horno en este orden: rodaja de calabacín, tomate triturado, lonchas de pollo y queso rayado
3. Para las minipizzas ese sería el último paso; para los bocatas, añadir encima otra rodaja de calabacín con un poco más de queso rayado sobre esta
4. Hacerlo en el horno porque las rodajas no entran en la airfryer
5. Precalentar a 180 grados y cocinar unos 20 minutos con calor arriba y abajo, y unos 10 minutos más con el ventilador y solo calor arriba
6. Sacar del horno y añadir un poco de orégano por encima

RECOMENDACIONES

Acompañar con unas patatas gajo en la airfryer.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei