Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pizza de calabaza y pollo

30min · 2 raciones · 796 kcal

Ingredientes

- Masa de pizza congelada de Artepan Vitoria
- Calabaza asada (con lekue) y triturada
- Mozzarella rayada
- Queso rayado de Eatlean (o cualquier queso rayado de tu gusto)
- **1** bola de mozzarella
- Pollo en lonchas de Aldi
- Salsa de champiñones y trufa de Aldi
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	**47 g**
Grasas	**36 g**
Hidratos	**73 g**
Fibra	**4,1 g**

Elaboración

1. Descongelar la masa sacándola del congelador directamente a temperatura ambiente unas 6 horas
2. También se puede terminar de descongelar con un toque en el microondas
3. Una vez descongelada, precalentar el horno a 250 grados y dar a la masa la forma deseada
4. Añadir la calabaza triturada como base de la pizza en vez de tomate
5. Hornear 10 min para que se cocine un poco
6. Añadir el queso mozzarella rayado y la bola de mozzarella partida en rodajas, y hornear otros 10 min
7. Sacar, añadir el pollo en lonchas y la salsa de trufa, y hornear de nuevo con aire otros 5-7 min
8. Sacar y añadir orégano por encima

RECOMENDACIONES

Como cosa a mejorar, los 10 primeros min de horno sobran para que los bordes no queden tan tostados.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei