MURIALIDADES



PLATOS PRINCIPALES

Corazón de rollitos de pizza

6 raciones 238 kcal

Ingredientes

- 1 masa de pizza rectangular
- Salsa de tomate
- Queso rallado
- Pavo en lonchas
- Tus ingredientes favoritos
- Queso rallado
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	10 g
Hidratos	24 g
Fibra	1,5 g

Elaboración

1. Coge una masa de pizza rectangular y rellénala con tus ingredientes favoritos
2. Después corta en tiras y enróllalas
3. Cogemos un molde con forma de corazón y le colocamos los rollitos
4. Ponemos por encima más queso y directo al horno
5. Cuando ya esté listo puedes añadirle un poco de orégano y empezar a disfrutar

RECOMENDACIONES

Hacer los cortes profundos para que la forma quede bien definida
Poner el relleno plano para que pueda enrollarse bien
Es importante que la masa se cocine en el horno; si hace falta podéis darle la vuelta para que se tueste por los dos lados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades