Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES

Pizza de boniato

2 raciones

Ingredientes

- Boniato
- Carne picada de ternera
- Tomate triturado
- Queso mozzarella
- Orégano y tus especias favoritas

Elaboración

1. Cocina el boniato en el microondas hasta que esté blandito
2. Mientras tanto, pocha todas las verduras con la carne picada, las especias y un poco de salsa de tomate
3. Cháfalo bien con un tenedor
4. Extiéndelo sobre papel vegetal formando la base de la pizza
5. Mételo al horno hasta que esté doradito y tenga consistencia
6. Añade tomate, carne picada previamente cocinada y queso
7. Gratina hasta que el queso esté fundido

Hecho con CookNest