



PIZZA MARGARITA DE COLIFLOR

Ingredientes:

500 gr de coliflor
1 huevo
Sal al gusto
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharadas de cebolla picada
4 jitomates en cubos sin semillas
Sal al gusto
Tomillo, mejorana y laural al gusto
100 gr de queso mozzarella fresco en rebanadas
1 pieza grande de jitomate en rebanadas
Hojas de albahaca

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Ralla finamente la coliflor. Colócala en un recipiente, tápalo con plástico y llévalo al horno de microondas por 5 minutos. Permite que se enfríe y añade el huevo y sal al gusto.
2. Mezcla perfectamente y extiende sobre una charola con papel encerado. Dale la forma redonda y hornéala por 20 minutos.
3. En una sartén con aceite caliente saltea la cebolla y el jitomate. Sazona con sal y aromatiza con las hierbas. Cocina a fuego medio hasta que se forme una salsa espesa.
4. Cubre la base de coliflor con la salsa de jitomate. Y decora con las rebanadas de queso mozzarella, las rebanadas de jitomate y las hojas de albahaca troceadas. Lleva al horno por 5 minutos más.
5. Sirve y ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

1 pieza