



MASA PARA PIZZA PALEO

Ingredientes (4 porciones)

- 1 taza de semillas de linaza
- 1 cucharadita de cilantro molido
- Un poco de pimienta negra
- Una pizca de sal
- ½ taza de agua

Preparación

1. En una procesadora de alimentos, moler las semillas de linaza.
2. Agregar el cilantro, sal y pimienta y mezclar bien.
3. Traspasar el contenido a un bowl y agregar el agua de a poco, mezclando con un tenedor, hasta obtener la consistencia de una masa. Dejar reposar por 10 minutos.
4. Formar una bola con la masa y colocar entre 2 pliegues de papel para hornear. Presionar la masa con las manos hasta aplanarla. Estirar la masa con un uslero hasta lograr un fino grosor y cortar de la forma que desee
5. Llevar al horno a 150°C por 10 minutos o hasta que comience a dorarse.