

PIZZA DE COLIFLOR MARGARITA



Ingredientes (2 porciones)

Base

- ½ coliflor, rallada fina
- 150g queso rallado
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 cdta de sal

Cobertura

- ½ taza de salsa de tomate (ver receta)
- 50 g queso parmesano
- 100 g queso mozzarella
- 1 ramita de hojas de albahaca fresca

Preparación

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. En un bowl grande, colocar la coliflor rallada, añadir el queso rallado, los huevos y la sal. Revolver bien.
3. Con una espátula, dividir la mezcla en dos papeles para hornear, esparciéndola finamente formando un círculo de 30 cm de diámetro,
4. Colocar en dos bandejas del horno y hornear unos 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
5. Retirar del horno. Esparcir la salsa de tomate sobre la corteza. Agregar el queso mozzarella, las hojas de albahaca, aceite de oliva y queso parmesano rallado.
6. Subir la temperatura a 220 °C y hornear durante 5-10 minutos o hasta que se caliente y el queso mozzarella se derrita.
7. Servir inmediatamente.