Déjate sorprender con esta deliciosa pizza de masa de coliflor, ¿te atreves?

Dificultad:
fácil
Tiempo de Cocción
20 min
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la base:

- 1 coliflor picada
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- agua
- sal

Para la pizza:

- salsa pesto
- 1 tomate a rodajas
- 1/2 calabacín
- mozzarela
- flores de calabacín
- rúcula
- semillas de chía

/ Preparación

1. Precalentar el horno a 220ºC.

2. Cortar la coliflor en pequeños trozos y triturarlos con la batidora o picadora.

3. Añadir el huevo, aceite, agua y sal, y batir todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

4. Extender la masa en una bandeja con papel de horno e intentar que quede lo más fina posible.

5. Hornear durante 20 minutos a la misma temperatura.

6. Sacar del horno y añadir el pesto, el tomate, la mozzarela, el calabacín y la flor de calabacín.

7. Bajar la temperatura del horno a 180º e introducir la pizza en la parte superior, entre 5 y 10 minutos.

8. Decorar con rúcula, semillas de chía y también puedes añadir orégano o albahaca.