

Pizza con masa de coliflor

La **pizza de coliflor** es una opción para comer algo diferente y sin harina. La cubierta puede llevar lo que se les ocurra. Queda muy bien con pesto, salsa de tomate y vegetales bien finitos arriba.

Ingredientes

- 1 planta de coliflor
- 2 huevos
- 2 cucharadas de queso rallado
- Mozzarella, a gusto
- Salsa de tomate, a gusto
- Pesto, a gusto (opcional)
- Vegetales varios para la cubierta, a gusto

Preparación

Paso 1

Para la base, rallar la coliflor en crudo, mezclarla con los huevos batidos, el queso rallado, sal y pimienta.

Paso 2

Colocar la preparación en una asadera previamente aceitada y llevar al horno hasta que se doren los bordes. Retirar del horno, agregar salsa de tomate y mozzarella y volver a calentar hasta que el queso se derrita.

Paso 3

Al retirar, sumar pesto, hojas verdes a gusto o vegetales grillados.