



PIZZA CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA

(Tiempo de elaboración: 40 min.)

Ingredientes

- Masa casera
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- Mozzarella di búfala
- Salsa de tomate casera
- Pesto casero
- Queso parmesano

Elaboración

Esta es una de las pizzas más sanas y sabrosas, pero a la vez requiere de muchas elaboraciones, pero que sin duda merecerán la pena



- 1 Estiramos la masa con un rodillo hasta darle la forma y el tamaño deseado. Podéis ver la receta de la elaboración de la masa en el siguiente enlace: "**receta masa**".
- 2 Con una cuchara extendemos la *salsa de tomate* por encima de la masa.
- 3 Cortamos la *mozzarella di búfala* y los colocamos encima de la masa.
- 4 El *calabacín* debemos cortarlo en rodajas lo más finas posibles y las ponemos en la sartén unos pocos minutos para que cuando metamos la pizza en el horno, el calabacín esté prácticamente hecho.
- 5 Primero colocamos las rodajas de calabacín en la pizza y posteriormente la *cebolla caramelizada*. La cantidad a echar dependerá de nuestro gusto.

Para elaborar la cebolla caramelizada debemos seguir los siguientes pasos:

- Cortar la cebolla en juliana.
- Freír en la sartén y cuando esté dorada la cebolla echar una cucharada sopera y media de azúcar moreno.
- Bajar el fuego hasta que quede como en la foto.



- 6 Metemos la pizza al horno a 220 oC durante 10 minutos aproximadamente. La mejor manera es ir viendo en el horno cómo va la pizza para sacarla en el momento justo.
- 7 Una vez la tenemos fuera del horno, echamos *queso parmesano* rallado (la cantidad a nuestro gusto) y un poco de la *salsa de pesto* con una cuchara también a nuestro gusto. Podéis acceder a la receta en el siguiente enlace: "**receta pesto**".