

PIZZA CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA

(Tiempo de elaboración: 40 min.)

<u>Ingredientes</u>

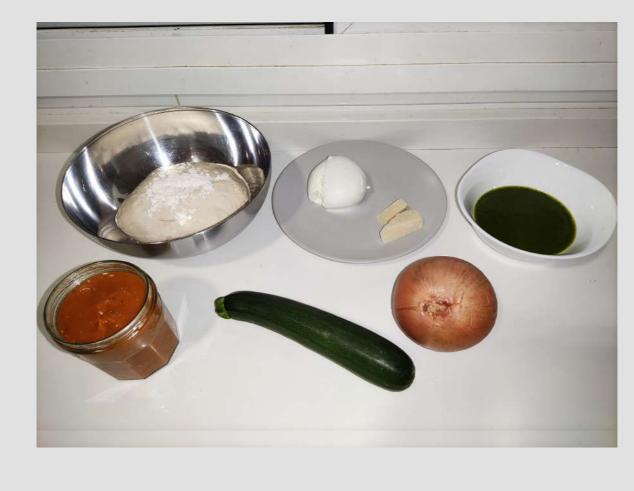
- Masa casera
- 1 cebolla
- 1 calabacín
- Mozzarella di búfala
- Salsa de tomate casera

- 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



haciendo click en el ícono de abajo: Receta Masa

Estiramos la masa con un rodillo hasta darle la forma y

el tamaño deseado. Podéis ver la receta de la masa



Con una cuchara extendemos la salsa de tomate por

encima de la masa.

- Cortamos la mozzarella di búfala y los colocamos encima de la masa.
- para que cuando metamos la pizza en el horno, el calabacín esté prácticamente hecho.

Primero colocamos las rodajas de calabacín en la pizza y posteriormente la cebolla caramelizada. La cantidad

El calabacín debemos cortarlo en rodajas lo más finas

posibles y las ponemos en la sartén unos pocos minutos

Para elaborar la cebolla caramelizada debemos seguir los siguientes pasos:

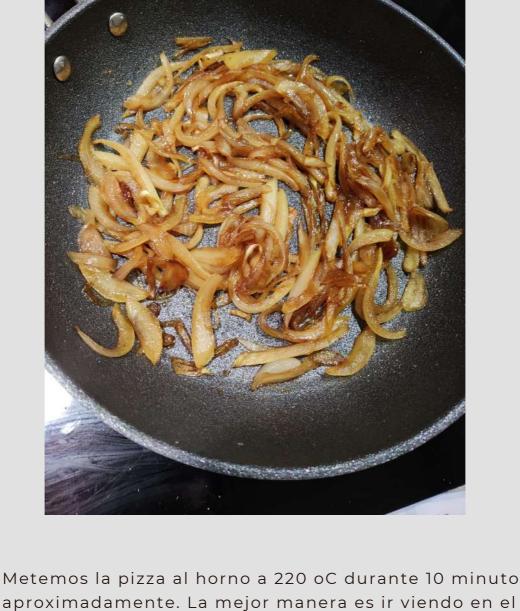
- Freír en la sartén y cuando esté dorada la cebolla

echar una cucharada sopera y media de azúcar moreno.

a echar dependerá de nuestro gusto.

- Bajar el fuego hasta que quede como en la foto.

- Cortar la cebolla en juliana.



Metemos la pizza al horno a 220 oC durante 10 minutos

horno cómo va la pizza para sacarla en el momento justo.

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 haciendo click en el ícono abajo:

danieledufis.github.io



Receta Pesto Verde