



PIZZA CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARMELIZADA

(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 masa haciendo click en el ícono de abajo:



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 haciendo click en el ícono abajo:



Receta Pesto Verde