



## PIZZAS CON ALCACHOFAS Y PESTO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de pan tipo chapata
- 200 g de corazones de alcachofa
- 10 g de pesto
- 200 g de queso mozzarella
- 20 g de nueces
- 40 g de aceite de oliva

### LA PREPARACIÓN

- Extiende las mitades de las chapatas en la mesada y por encima coloca una porción generosa de corazones de alcaucil en conserva embebidos en pesto.
- Por encima cubre con queso mozzarella rallado y nueces picadas groseramente.
- Coloca las chapatas en una placa de horno aceitada y cocina a 180°C hasta que el queso se funda y el pan se tueste.
- Sirve bien calientes con un chorrito de aceite de oliva para perfumar.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 18.1 g	Grasas 23.5 g
Kcal 348	Proteínas 14 g