



PIZZA DE LONGANIZA AL PESTO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 unidades de masa de pizza congelada
- 80 g de tomate frito
- 2 unidades de longaniza
- 80 g de cebolla
- 20 g de queso parmesano
- 5 hojas de albahaca
- 100 g de queso Mozzarella
- 20 g de piñones
- 1 diente de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 2 g de pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Descongelar la base de pizza.
- Precalentar el horno.
- Cortar a rodajas y freír las longanizas ligeramente.
- Colocar la base de pizza en la bandeja del horno. Distribuir el tomate frito. Repartir el queso, poner encima los trozos de longaniza y los aros de cebolla. Hornear.
- Preparar la salsa pesto, picando: un diente de ajo, los piñones, la albahaca y el queso rallado, con un chorro de aceite.
- Salpimentar al gusto y batir hasta ligar la salsa.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 38.5 g	Grasas 36.9 g
Kcal 594	Proteínas 25.4 g

- Rociar la pizza con la salsa pesto y dejar unos minutos en el horno.