



PIZZITAS VEGETALES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de pan de molde
- 12 lonchas de queso en lonchas
- 150 g de calabacín
- 12 unidades de tomates secos
- sal
- 2 g de orégano
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Recortar con un molde circular el centro de las rebanadas de pan, para obtener unas pizzas redondas.
- Colocar una loncha de queso sobre cada pizza y a continuación el calabacín cortado en rodajas. Añadir el tomate seco.
- Sazonar con sal, rociar con unas gotas de aceite y espolvorear el orégano.
- Gratinar al horno.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
33.7 g

Grasas
27.7 g

Kcal
477

Proteínas
21.5 g