



# PIZZA INTEGRAL DE LONGANIZA AL PESTO

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

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

## LA PREPARACIÓN

- Descongelar la base de pizza.
- Precalear 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.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos  
de carbono  
24.9 g

Grasas  
39.5 g

Kcal  
592

Proteínas  
32 g

- Salpimentar al gusto y batir hasta ligar la salsa.
- Rociar la pizza con la salsa pesto y dejar unos minutos en el horno.