



PIZZA DIFERENTE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- Para la masa:
 - 800 g de patata
 - 4 unidades de huevo
 - 20 g de harina de arroz
 - sal
 - pimienta
- Para la cubierta
 - 2 unidades de tomate
 - 1 unidad de pimiento rojo
 - 150 g de queso Mozarella
 - 10 hojas de albahaca
 - 50 g de aceitunas
 - sal
 - pimienta

LA PREPARACIÓN

- Para hacer la masa, cocina las patatas con cáscara partiendo de agua fría; una vez cocidas, retíralas, pelarlas y pisarlas hasta lograr un puré. Salpimienta. Incorpora las yemas, la harina de arroz y mezcla. Agrega las claras batidas a nieve e intégralas suavemente.
- Extiende la preparación en una pizzera de 25 cm de diámetro bien enmantecada.
- Para preparar la cubierta, coloca sobre la masa los tomates cortados en rodajas, el pimiento asado en



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 39.6 g	Grasas 17.1 g
Kcal 397	Proteínas 20.1 g

tiras y la mozzarella rallada. Sazona con sal y pimienta. Cocina en horno bien caliente de 20 -25 minutos.

- Retira la pizza del horno, Espolvorea con la albahaca picada y decora con las aceitunas.