



## 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.