



PIZZA RELLENA VEGETARIANA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de harina
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 8 g de levadura fresca
- 150 ml de agua
- 120 g de tomate frito
- 80 g de queso Mozzarella
- 120 g de champiñón
- 100 g de corazones de alcachofa

LA PREPARACIÓN

- Mezcla la harina con el agua, la sal, la levadura y el aceite, amasa hasta hacer una bola lisa que no se pegue. Deja reposar al menos media hora y estira con el rodillo hasta darle la forma y grosor deseado.
- Una vez tienes la masa estirada, reparte el tomate frito por toda la superficie. Después, solamente en la mitad de la masa, añade los champiñones laminados, los corazones de alcachofa troceados y el queso.
- Pliega la masa por la mitad con cuidado, que no se haga ningún agujero. Cierra los bordes firmemente, coloca en un bandeja adecuada y hornea durante 12-15 minutos con el horno a 225°C. Transcurrido ese tiempo, saca del



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 47.7 g	Grasas 16 g
Kcal 391	Proteínas 11.9 g

horno, deja enfriar un poco y sirve.