

PIZZA DE CALABAZA

Para 2 personas



Ingredientes

8 Rodajas de 1,5 a 2 cm. calabaza
250 gr. Mozzarella o Queso
200 ml. De puré de tomate
1 Diente de ajo
Un poco de perejil
Un poco de aceite

Preparación

1. Prender el horno, mientras hervir las rodajas de calabazas hasta que le entre el tenedor.
2. Luego colocarlas en una pizzera con un poquito de aceite y ponerlas en el horno para que se cocinen hasta que se doren un poco.
3. Luego agregarle un chorrito de puré de tomates a cada rodaja y la muzza a cada una y poner en el horno.
4. Picar el ajo y el perejil bien picado, y poner en una taza con un poquito de aceite.
5. Una vez que se derrite la muzza sacar y desparramar la muzza con el ajo y el perejil.

Listo para comer