



Pizza vegetal con jamón y queso



40 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Coliflor congelada
1 kg



Brócoli congelado
1 kg



Maíz dulce congelado
1 puñado



Jamón cocido o bacon



Queso rallado



Tomate frito



Huevos
2 ud



Sal



Aceite de oliva

Elaboración

Triturar el **brócoli** y la **coliflor** juntas en crudo y sin descongelar.

Extraer, con ayuda de un chino, toda el agua posible.

Batir un par de huevos, salar y añadir la masa del **brócoli** y la **coliflor**. Quedará una masa homogénea.

Hacer una bola con la masa y ponerla sobre un papel de horno. Tapar la masa con otro papel de horno y con ayuda de un rodillo darle forma. ¡Diviértete si la quieres redonda, cuadrada o con otra forma! Tú eliges.

Hornear a 190° durante 15 minutos con calor arriba y abajo.

Llevar a ebullición un puñado de **maíz** congelado y reservar.

La masa se quedará crujiente. Entonces añadir el jamón, el queso, el **maíz** y dejar en el horno otros 10 minutos más.

