Pizza de gambas y queso de cabra

Publicada por:

imprimir

- 20 '
- 20 '
- 6
-
-

Comentario nutricional
El maíz tiene un alto aporte de hidratos de carbono y por ello su consumo debe ser moderado en el caso de personas diabéticas. Además es rico en fibra.

Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las dos masas. Distribuya por encima la mitad de los ingredientes de la cobertura: el calabacín cortado en cubitos, el maíz, el queso de cabra en rodajas y las gambas.
4. Espolvoree el perejil y programe el menú Horno 20 minutos a 180º.
5. Repita la operación con la otra masa.