

PIZZA VEGETAL

con jamón cocido

🕒 45 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 masa de pizza
- 100 g de salsa de tomate
- 2 Quesos mozzarella frescos
- 1 bolsa de **verduras para sofrito Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Orégano
- 75 g de calabacín
- 80 g de jamón cocido
- 50 g de maíz dulce
- Perejil fresco



1 **Desenrolla** la masa de pizza y **cúbrela** con salsa de tomate. **Corta** el queso mozzarella en porciones y **colócalo** sobre la salsa.



2 En un bol, **vierte** las verduras para sofrito y **mézclalas** con un poco de aceite de oliva, sal y orégano. **Extiéndelas** sobre la pizza.



3 **Corta** el calabacín en ruedas y **colócalo** encima de las verduras para sofrito.



4 Termina con el jamón cocido y el maíz dulce al gusto.



5 **Hornea** la pizza a 200 °C durante 20 minutos y **decora** con hojas de perejil fresco.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras para Sofrito

