

# PIZZA DE QUINOA

## Con rúcula

🕒 25 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

### ✓ INGREDIENTES

- 150g de quinoa
- 50ml de agua
- Sal
- Aceite de oliva
- Romero
- Ajo en polvo
- 100g de salsa de tomate
- 80g de calabacín
- 50g de aceitunas negras
- 20g de pipas de girasol
- 1 cucharada de miel
- 1 ensalada Rúcula de Florette



1 **Cuece** la quinoa previamente lavada en una olla con agua hirviendo. Pasados 12 minutos, **escúrrela** y **agregala** a un bol amplio. **Añade** el agua, la sal, el aceite de oliva, el romero y el ajo en polvo y **tritura**.



2 **Extiende** la masa resultante sobre una bandeja con papel de horno, realizando un círculo. **Hornea** a 190 °C durante 10 minutos aproximadamente, hasta que esté dorada.



3 Sobre la base de quinoa, **dispón** la salsa de tomate y, sobre la misma, el calabacín en ruedas.



4 **Agrega** las aceitunas negras laminadas, las pipas de girasol y la miel. **Vuelve a hornear** a 190 °C durante 5 minutos.



5 **Termina** la pizza con la rúcula Florette sobre su superficie.

### PRODUCTO DE ESTA RECETA



Rúcula de Florette

