

PIZZA DE BRÓCOLI

 40 minutos

 Fácil

 4 personas

INGREDIENTES

- 6 Pack de micro al vapor brócoli
- 2 dientes de ajo
- 50 g de piñones
- 50 g de albahaca fresca
- 150 g de queso parmesano
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 masa de pizza
- 150 g de queso rallado
- 50 g de tomates secos picados
- 100 g de almendras picadas
- 100 g de queso feta



Para el pesto de albahaca, pela los dientes de ajo y separa las hojas de albahaca de sus tallos. Tuesta los piñones en una sartén.



Añade los ingredientes en un vaso batidor junto con el parmesano rallado, el aceite de oliva, una pizca de sal y tritura. Cuando se forme una pasta añade un poco más de aceite.



Mientras tanto, cocina el brócoli micro al vapor introduciéndolo en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos. Retira y cuando se enfríen parte los ramilletes de brócoli.



Coloca la masa de pizza en una fuente y hornea a 200°C durante 5 minutos. Retira y unta la superficie con el pesto, añade el queso rallado, el brócoli, los tomates secos y las almendras picadas.



Hornea durante otros 15 minutos o hasta que la corteza esté dorada. Retira del horno y termina con queso feta desmenuzado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack micro al vapor brócoli

