

Pizza base pollo



Pizza base pollo



Ingredientes para 2 personas

- Para la base:
 - 250 gr de de pechuga de pollo
 - 1 huevo
 - 1 cucharita de Curry en polvo
 - Media cucharadita de Perejil
 - Sal
- Para el relleno:
 - Tomate triturado
 - Mozzarella fresca
 - Cebolla
 - Champiñones en lata
 - Pimiento verde
 - Tomatitos cherry
 - Orégano

Tiempos

Dificultad

30 minutos

Fácil

Elaboración

Precalentar el horno a 180º.

Troceamos el pollo y lo metemos en la picadora con el resto de ingredientes. Trituramos hasta conseguir una masa homogénea.

En la bandeja del horno poner papel vegetal y echar la masa. Dar forma con una lengüeta de silicona. Aconsejable dejarla fina.

Hornear la base 10 minutos por cada lado.

Ahora solo queda poner los ingredientes que queramos. Nosotros hemos puesto una capa de tomate triturado, mozzarella, cebolla, pimiento verde, cherrys y champiñones.

Horneamos 10 minutos más.

