



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PIZZA DE PATATA Y PEPPERONI

Ingredientes para 4 personas y un molde de 28 cm. :

- 900 g. de patatas LZR en dados
- 1 pimiento verde en tiras
- 2 ó 3 champiñones en láminas
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de hierbas frescas picadas
- 2 cucharadas de mantequilla y un poco más para engrasar
- Harina para enharinar el molde
- 1 huevo batido
- 6 cucharadas de tomate triturado
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 50 g. de pepperoni o chorizo en rodajas
- 25 g. de aceitunas negras sin hueso troceadas
- 125 g. de mozzarella en lonchas

PASO 1: Precalienta el horno a 220º C. Prepara un puré con las patatas, añade la mantequilla, el ajo, las hierbas y el huevo y mezcla. Extiende la mezcla en un molde para pizza de unos 28 cm previamente enharinado y engrasado. Hornea a 220 ºC durante 7 – 10 min.

PASO 2: Mezcla el tomate triturado con el concentrado de tomate y extiéndelo sobre la base de la pizza sin llegar hasta el borde. Coloca encima los pepperoni, los pimientos, los champiñones y las aceitunas.

PASO 3: Esparce la mozzarella por encima y hornea la pizza unos 20 min. más, o hasta que la base esté bien cocida y el queso fundido. Sirve enseguida.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pizza-de-patata-y-pepperoni>