



# Atelier de Cocina

## PIZZA DE COLIFLOR



### Ingredientes:

#### Para la base:

1 coliflor pequeña (unos 500 grs. aproximadamente)

1 huevo

150 gr de queso mozzarella rallado

#### Para el relleno:

Tomate frito

Orégano

Opcional: bacón, queso, atún, tomatitos variados, queso rallado, al gusto...



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

Limpiar la coliflor, quitar los tallos y rallar la masa.

Se puede hacer con un rallador de queso, con una picadora o en la thermomix.

Una vez que tenemos toda la masa de la coliflor rallada, introducir en el microondas ocho minutos a máxima potencia.

Sacar del microondas y añadir un huevo, una pizca de sal y el queso mozzarella rallado, mezclar todo muy bien.

En una bandeja de horno, sobre la que ponemos papel de horno, extender la mezcla con la forma deseada, redonda o cuadrada.

Introducir en el horno, precalentado, a 180°C unos 20 minutos.

Una vez que ha pasado el tiempo, nuestra base de pizza estará dorada, sacar del horno.

Poner por encima tomate frito, orégano y los ingredientes al gusto.

Gratinar al gusto.

Listo para comer.