



Pizza de calabaza

¡Cambia tu masa de pizza tradicional por esta masa de pizza de calabaza, sin harinas y bien sabrosa!

☐ **Ingredientes:**

- ☐ 1 calabaza mediana
- ☐ 1 huevo
- ☐ 1 cucharada de semillas de lino molida (sirve de aglutinante)
- ☐ 1/2 cucharadita de ají
- ☐ 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- ☐ 1/2 cucharadita de orégano
- ☐ Salsa para pizza
- ☐ Queso cremoso
- ☐ Hojas de albahaca

☐ **Preparación:**

- 1- Lo primero a hacer es asar nuestra calabaza, la pelamos, la cortamos en rodajas, la condimentamos y la llevamos al horno hasta que quede dorada.
- 2- En un recipiente grande colocamos nuestra calabaza asada, agregamos el huevo, el lino molido, los condimentos y hacemos un puré, es mejor pisarlo con un tenedor para que no suelte tanto líquido.
- 3- En la bandeja para hornear preparada (o con papel manteca)

o bien enmantecada), colocamos la mezcla de calabaza y espacirmos en la bandeja, nos debe quedar de mas o menos uno o dos cms. de alto

4- Horneamos la masa hasta que comience a dorarse, aproximadamente 30 minutos.

5- Luego agregamos la salsa de pizza, el queso y la albahaca fresca.

6- Cocinamos hasta que los bordes estén dorados, unos 10 a 15 minutos más. Y listo!