Pizza de coliflor

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Coliflor: 1 Unidad
Champiñones: 100 Gramos
Manteca: 30 Gramos
Salvia: 2 Hojas
Queso Parmesano: 50 Gramos
Leche: 1 Litro
Portobellos: 100 Gramos
Ajo: 2 Dientes
Sal: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Separar el **coliflor** en flores y procesar hasta formar un arenado grueso
- Llevar a un bowl y mezclar con *orégano*, *pimentón ají* molido, *huevo*, almidón de maíz, queso rallado y *ajo* rallado hasta formar una masa unida.
- Acomodar sobre una pizzera con aceite en la base presionando con los dedos
- Llevar a horno 200ª C hasta *dorar* y secar
- Agregar por encima salsa de *tomate*, muzarella en rodajas y llevar a horno fuerte hasta fundir el queso
- Terminar con *orégano* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-coliflor