Pizza de zanahoria



Ingredientes

Zanahorias: 500 gr
Sal y Pimienta:
Salsa de tomate: Cantidad necesaria
Aceitunas verdes: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Harina Leudante: 10 Cucharadas
Muzarella: Cantidad necesaria
Albahaca:

Preparación de la Receta

- *Pelar*, cortar en trozos y procesar zanahorias.
- Mezclar en un bowl con huevos, sal, pimienta y unir.
- Agregar *harina leudante* de a poco hasta formar una pasta compacta y maleable.
- Rociar la base de un molde circular con aceite y acomodar la masa hasta los bordes para que quede lisa y pareja.
- Cocinar en horno a 200ªC hasta tener la base crocante.
- Retirar del horno, cubrir la superficie con salsa de tomates, muzarella rallada por encima y devolver el molde al horno hasta fundir el queso.
- Terminar con aceitunas verdes fileteadas, hojas de *albahaca* y un hilo de aceite de oliva.

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