



MINIPIZZA MOMIAS

INGREDIENTES

- 1 base para pizza
- Salsa de tomate
- 4-6 lonchas de queso (podemos usar de varios tipos : havarti, cheddar o parmesano)
- Aceitunas negras
- Orégano



PREPARACIÓN

1. Lo primero de todo es precalentar el horno a 200º durante por lo menos 10 minutos antes de meter las mini pizzas en él.
2. Dividimos la masa y le damos la forma redonda ayudándonos con un rodillo. Recordar la forma que tienen que tener (momias).
3. Le echamos lo primero la salsa de tomate seguido de un poco de orégano seco.
4. Después iremos añadiendo el queso en tiras, pudiendo combinar los 3 quesos que hemos puesto en los ingredientes o sólo uno, eso lo dejamos al gusto de cada paladar.
5. Por último cortamos las aceitunas negras a la mitad y quitándoles el culo de estas para que queden en forma de ojos. Y las añadiremos a nuestra pizza momia dando un aspecto aún más espeluznante.
6. Horneamos unos 10 minutos hasta que el queso esté derretido y la base de la pizza esté un poco tostadita y ¡a disfrutar!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- Energía (kcal): 296 kcal
- Proteínas (g): 11.21 g
- Hidratos de carbono (g): 28.5 g
- Fibra: 2.2 g
- Grasa: 15.2 g
- Colesterol: 15 mg