

# PIZZA CASERA DE COLIFLOR

Buenos días a todos y todas!!

Esta semana compartiré con vosotros y vosotras una receta que últimamente a ganado muchos adeptos por ser una receta fácil, rica y muy sana.

## INGREDIENTES

- **1 Coliflor pequeña**
- **1 Huevo**
- **150 gr. De Queso Mozzarella rallado**
- **Salsa de Tomate casera**
- **Tomatitos variados**
- **Queso rallado**
- **1 pizca de Sal**
- **Orégano**
- **Albahaca**



## ELABORACIÓN

Limpiamos la coliflor, quitamos los tallos y rallamos la masa, podéis hacerlo con un rallador de queso o en una picadora. Una vez que tenemos toda la masa de la coliflor rallada, la introducimos en el microondas ocho minutos a máxima potencia. La sacamos del microondas y le añadimos un huevo, una pizca de sal y el queso mozzarella rallado, lo mezclamos todo muy bien.

En una bandeja de horno, sobre la que ponemos papel de horno, extendemos la mezcla con forma redonda, la podéis hacer del tamaño que queráis. Introducimos en el horno, precalentado, a 180°C unos 20 minutos. Una vez que ha pasado el tiempo, nuestra base de pizza estará dorada, la sacamos del horno, le ponemos por encima la salsa de tomate casera, unos tomatitos cortados por la mitad, un poco de orégano y queso rallado. Gratinamos unos cinco minutos, ponemos unas hojas de albahaca y listas para degustar. Esta es una receta con pocos ingredientes, pero eso puede ir variando según los gustos.