



PIZZA DE KALE

Ingredientes

Base de pizza:

- 120 gr. col kale (sin los tallos más gruesos)
- 2 huevos
- 70 gr. pan panko sin gluten (pan rallado japonés)
- 90 gr. queso mozzarella rallado

Toppings:

- Salsa de tomate
- Cebolla morada
- Champiñones
- Pimiento amarillo
- Queso de cabra
- Huevo

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una procesadora de alimentos, tritura la col kale hasta que te quede como migas de pan.
3. Añade 2 huevos, el pan panko y el queso.
4. Haz una bola grande y aplástala encima de un papel de hornear. Te quedará una masa de aprox. 22cm de diámetro. Hornea la base durante 7 minutos.
5. Añade tus toppings favoritos (si usas pimiento, cebolla y champiñones, te recomiendo que los saltees durante unos minutos antes de incorporarlos como topping en la pizza).
6. Hornéala de nuevo durante 7 minutos más hasta que veas que los bordes se empiezan a tostar ligeramente. ¡Bueno provecho!

[HTTPS://WWW.SANAYSEXY.COM/](https://www.sanaysexy.com/)