

PIZZETAS DE CALABACÍN

Ingredientes

- 1 calabacín grande
- 1 bola de queso mozzarella
- 200 g tomates cherry
- Hojas de albahaca fresca
- 5-6 lonchas de jamón cocido o jamón curado
- Sal marina
- Pimienta negra molida

Preparación

- 1.** Se corta el calabacín en rodajas gruesas y se salpimenta.
- 2.** A continuación, se ponen sobre una bandeja de horno, preferiblemente en la rejilla, ya que soltarán agua. Se puede poner la bandeja debajo para recoger ese agua que suelten.
- 3.** Corta el queso mozzarella en láminas finas, los tomates cherry por la mitad o también en láminas, y el jamón en pequeños trozos. (El queso también puede ser en trozos o rallado).
- 4.** Se van poniendo los ingredientes sobre cada rodaja de calabacín. Mientras, se precalienta el horno a 180°C.
- 5.** Se hornean durante 20-25 minutos y se consumen estas pizzetas de calabacín calientes, con cubiertos o con la mano.

FUENTE: [HTTPS://WWW.NUTRIUMPG.COM/](https://www.nutriumpfg.com/)