

Delicia de Pizza del Servicio Secreto

Sirve: 4 Porciones

"Recientemente, he tenido que cambiar mi dieta por problemas del estómago. Por lo que por este último mes, hemos estado comiendo "limpio" y sin gluten, lácteos, o maíz" dice Ava. "Mi comida favorita son los vegetales y la pizza, así es que decidimos hacer una pizza que yo pudiera comer. Esta es realmente deliciosa y saludable y espero que a usted le guste tanto como a mi mamá y a mí...¡y espero que le encante el ingrediente secreto tanto como me encanta a mí!"

Ingredientes

Para la Corteza:

- 1 1/2 tazas** harina de almendra
- 1/4 taza** harina de tapioca
- 1/4 cucharadita** bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita** crema tártara
- 1/8 cucharadita** sal
- 1/3 taza** linaza molida
- 1/2 taza** agua tibia
- 1/2 cucharada** mantequilla o aceite de semilla de uva

Para la Salsa:

- 3/4 taza** salsa de tomate
- 1 cucharada** pesto de albahaca o aceite de semilla de uva
- 1 cucharada** salsa picante
- 1 cucharada** sazónador de pizza

Para la cubierta:

- 1/4 taza** pimiento rojo cortado en cubos
- 1 taza** espinaca
- 1/2 taza** calabacín cortado en cubos
- 1/4 taza** queso sin lactosa, o queso regular si puede comer productos lácteos

Chorrito de salsa picante (shhh, ese es el ingrediente secreto)



Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	393
Grasa total	19 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	7 mg
Sodio	543 mg
Total de Carbohidrato	45 g
Fibra dietética	6 g
Azúcares totales	4 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	12 g
Vitamina D	N/A

Preparación

1. **Para hacer la corteza:** Precaliente el horno a 375°F. En un tazón grande de mezclar, combine completamente los ingredientes de la corteza con una paleta de mezclar o con una cuchara de madera. Forre una bandeja para hornear con un papel de pergamino grande, y coloque la masa encima. Coloque otro pedazo de papel pergamino encima y estire la masa con rodillo hasta que esté delgada y forme un círculo parejo. Quite el papel pergamino de encima y hornee la corteza por 20 minutos. Mientras tanto, mezcle los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño.
2. **Una vez que la corteza de la pizza esté ligeramente dorada,** retírela del horno y aumente la temperatura del horno a 400°F. Quite el papel pergamino de abajo y coloque de nuevo la corteza de la pizza sobre la bandeja para hornear. Uniformemente, unte la salsa sobre la corteza de la pizza, y ponga los cubos de pimiento rojo encima de la salsa. Luego coloque la espinaca y entonces espolvoree el queso sobre la espinaca. Finalmente, de forma pareja, coloque el calabacín encima de la pizza y rocíe un poco de la salsa picante encima, si le gusta la comida picante. Ponga la pizza de nuevo en el horno por unos 10 a 12 minutos, o hasta que el queso se haya derretido. Sáquela del horno, ¡y a disfrutar! Ojalá que le guste el ingrediente secreto.

Notas