Pizza de la Cosecha del Jardn

Makes: 6 Porciones

Ingredients

2 cups pollo, pre-cocido, picado en cuadritos
1 cup cebolla dulce, finamente rebanada
2 cups calabaza, pelada y sin semillas, finamente rebanada
1 teaspoon romero fresco, finamente picado
1 tablespoon aceite de oliva
1 corteza de pizza integral pre-hecha de 14 pulgadas
1 tablespoon harina de maíz
3 tablespoons queso parmesano, rallado
2 ounces queso mozzarella, bajo en grasa, rallado

Directions

1. Precaliente el horno a 400° F. Coloque la cebolla y la calabaza en un bandeja de asado. Espolvoree con romero y 1 cucharada de aceite de oliva; échelos de manera uniforme.

2. Hornee en un horno precalentado durante 20 minutos, o hasta que las cebollas estén ligeramente doradas y la calabaza esté blanda; colóquelo de un lado .

3. Espolvoree el molde para la pizza con harina de maíz y luego coloque la corteza de la pizza, hecha de antemano, sobre la bandeja. Distribuya la mezcla de calabaza y pollo sobre la corteza y espolvoree con queso mozzarella y parmesano.

4. Hornee durante 10 a 15 minutos o hasta que la temperatura interna sea de 160° F. La corteza

deberá de estar marrón claro y el queso derretido.

5. Corte la pizza en 12 rodajas, sírvala de inmediato.

Notes

Tamaño por porción: 2 rodajas