

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Para que quede más crujiente pon el aire al horno.

**Descripción:**

**Ingredientes para 1 persona :**

- 1 tortita de trigo
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1/2 cebolla
- 1/4 de calabacín
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- medio bote de alcachofas
- una lata pequeña de champiñones enteros
- mozzarella
- al gusto de orégano

**Preparación:**

**Paso 1**

Ponemos la fajita en una placa de horno. Lavamos y troceamos las verduras. Untamos la base con el tomate y repartimos las verduras por encima con cierto orden para que haya de todas en cada trozo cuando cortemos la fajipizza. Esparcemos la mozzarella por encima y el orégano y hornamos en el horno precalentado a 190 grados durante 8-10 min.

