PIZZA DE ESPINACAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Se puede comer pizza y comer sano...

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de agua
- 350 gr de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 sobre de fermento seco de panadero o 14 gr de levadura fresca
- 1 cucharadita de sal.
- 150 gr de bacón troceado
- 300 gr de espinacas
- tomate frito
- queso rallado
- cebolla frita crujiente.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: *La masa la hice en la panificadora, si lo hacéis a mano es mezclar todo hasta que no se pegue en los dedos y dejarla reposar 1 hora por lo menos. Estendeis la masa dejar 20 min de reposo y rellenar. Yo la unte con tomate frito, queso rallado. Cocí las espinacas y las eche encima, luego el bacón y la cebolla. Cubrí la pizza con queso rallado y al horno. Estaba bueniiisiiimaaa y se cambia un poco de la típica de carne.*