

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** gloria bañuls



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 hornearmos en el horno precalentado a 190 grados durante 8-10 min.

