

# PIZZA CREMOSA CON VERDURAS SURTIDAS



Dificultad:  
Media



Porciones:  
6



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 299 Kcal |
| Proteínas:       | 14.3 g   |
| Grasa Total:     | 13.5 g   |
| Colesterol:      | 38.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 29.8 g   |
| Fibra Dietética: | 1.10 g   |
| Sodio:           | 721 mg   |

## Ingredientes

- 1 Sobre de salsa de champiñones MAGGI®
- 1 ½ Taza de leche
- 1 Masa de pre-pizza familiar
- 1 Cebolla mediana cortada en aros
- 1 Bandeja de champiñón cortados finamente
- 1 Pimentón verde cortado en juliana
- 8 Láminas queso gruesas
- Orégano a gusto

## Preparación

- 1.- Disuelve la salsa de champiñones MAGGI® en la 1 ½ taza de leche indicada y sigue las instrucciones del envase en su método de cocción. Una vez lista, retira del fuego y entibia.
- 2.- Vierte la salsa lista sobre la masa de pre-pizza, cubre con los aros de cebolla, los champiñones y las tiras "juliana" de pimentón. Finalmente agrega las láminas de queso y condimenta con un toque de orégano a gusto.
- 3.- Lleva a horno fuerte de 180°C durante 20 a 25 min. aproximadamente hasta derretir el queso y dorar levemente, retira del horno, porciona y sirve de inmediato.

## Sugerencia

Puedes reemplazar los champiñones por espárragos, alcachofas o por la verdura que prefieras.