



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	261 Kcal
Proteínas:	13.0 g
Grasa Total:	13.5 g
Colesterol:	117. mg
H. de Carbono:	22.6 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	329 mg

PIZZA DE PAPAS

Ingredientes

- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 Taza de leche líquida
- 2 Yemas de huevo
- ½ Taza de harina
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Taza de queso mozzarella o mantecoso rebanado (200 g)
- 3 Tomates pelados y rebanados
- 1 Taza de champiñones rebanados salteados (optativos)
- Aceitunas para decorar
- Aceite, sal, pimienta, orégano

Preparación

1.- En una olla mediana prepara el puré de papas MAGGI® según indicaciones del envase, pero con la mitad del agua indicada junto con la leche líquida añade las yemas de huevo, la harina y mezcla con suaves movimientos hasta homogenizar, deja reposar unos minutos hasta entibiar.

2.- Luego, cubre un molde de borde bajo previamente enmantecado con la preparación anterior y lleva a horno moderado de 170°C durante 10 a 15 minutos hasta que empiece a dorar levemente.

3.- Retira del horno y cubre con el queso, los tomates, champiñones y aceitunas. Condimenta con un toque de sal, pimienta y orégano a gusto, rocía con un toque de aceite de oliva preferentemente y lleva nuevamente a horno fuerte durante 15 a 20 minutos hasta que el queso se derrita completamente.

Sugerencia

Puedes esta masa cuando gustes y rellenarla con los ingredientes que sean de tu preferencia.