



# Minipizzas de verduras

Porciones: 4 | Tiempo de preparación: 10 minutos. |

Tiempo total: 20 minutos.

## Equipamiento:

Tabla para cortar

Asadera

## Utensilios:

Cuchillo

Tazas y cucharas medidoras

## Ingredientes

1 calabacín o berenjena grande en rebanadas de ¼ pulgada

1/8 cucharadita de sal

1/8 cucharadita de pimienta

1/3 taza de salsa de tomate, sin sal agregada

3/4 taza de queso mozzarella parcialmente descremado rallado

1/2 taza de rebanadas de pepperoni miniatura (opcional)

Albahaca fresca picada (opcional)

# Instrucciones

1. Antes de comenzar, lávese las manos y lave las superficies, los utensilios y las verduras.
2. Precaliente la parrilla del horno. Recubra una asadera con papel de aluminio y/o rocíe con aerosol antiadherente de aceite vegetal.
3. Coloque las rebanadas de calabacín o berenjena en una sola capa sobre la asadera.
4. Ase a una distancia de 3 a 4 pulgadas de la fuente de calor por 2 minutos de cada lado.
5. Retire del horno y espolvoree el calabacín o la berenjena con sal y pimienta. Agregue salsa de tomate, queso y pepperoni (si decide usarlo).
6. Ase por 3 a 4 minutos o hasta que el queso se derrita.
7. Retire las pizzas del horno y espolvoree con albahaca (si decide usarla).

## Información nutricional:

Calorías 110   Grasas totales 4.5 g   Sodio 220 mg  
Carbohidratos totales 12 g   Proteína 7 g