

Pizza “falsa” sin horno: paso a paso de una receta en menos de 10 minutos

28/01/2023



La **pizza** es una de las comidas favoritas de los argentinos y en este caso te enseñaremos una receta para sacarte el apuro.

Esta será una receta sencilla, rápida de hacer, sin harina, con mucho sabor y lo más importante, que no requiera prender el horno en estos días de calor, tenemos la opción perfecta.

Esta **pizza** a la sartén te solucionará muchos almuerzos o cenas, tanto para vos como para tu familia. A su vez, la masa de esta pizza tiene a la avena como principal ingrediente, un cereal con alto contenido de fibra y antioxidantes y excelente sustituto del trigo.

Ingredientes para hacer una falsa pizza sin horno

Para la masa

- 1 huevo
- 3 cucharas de avena
- Sal
- Orégano
- Ajo en polvo al gusto

Toppings

- Salsa de tomate
- Queso fresco o mozzarella
- Tomate
- Albahaca

Paso a paso, cómo preparar la falsa pizza sin horno

- En primer lugar se debe preparar la masa: para eso colocar todos los ingredientes de la misma en un bowl y mezclarlos bien, hasta que se forme una pasta.
- Luego pasar la pasta a un sartén y llevarlo al fuego para que se caliente. (Te vas a dar cuenta que es momento de darle vuelta cuando comiencen a salir burbujas por abajo)
- Una vez que se da vuelta, colocar los toppings de esta receta. Se puede usar lo que quieras, pero recomendamos que coloques una base de salsa de tomate para darle el toque característico de pizza.
- Después de la salsa, colocá el queso cortado en cubos y

tapá la sartén por unos 2 minutos. Mientras, cortá el tomate y pasado los 2 minutos tenés que poner el tomate por encima de la pizza. Cociná por 2 o 3 minutos más y apagá el fuego.

- Antes de servirlo colocá unas hojas de albahaca fresca y listo, la receta está terminada y lista para disfrutar.

Fuente: Radio Mitre