

Pizza Vegetariana

INGREDIENTES

1 base de pizza de trigo integral
(preparada previamente o comprada en tienda)

1 cda. aceite

1/2 cebolla amarilla

1 tza. champiñones

1 pimiento

1/2 cdta. albahaca

1/2 cdta. orégano

1/2 cdta. ajo en polvo

[Ricotta de tofu \(opcional\)](#)

Ingredientes para la salsa:

1 lata de tomates triturados (15 oz)

1/2 cdta. albahaca

1/2 cdta. orégano

1/2 cdta. ajo en polvo

ELABORACION

1 Precalienta el horno a 425°F. Corta en rodajas la cebolla amarilla, los champiñones y el pimiento.

2 Calienta una sartén grande a fuego medio. Agrega el aceite. Luego agrega la cebolla y los champiñones. Cocina hasta que la cebolla se suavice y los champiñones se oscurezcan. Agrega el pimiento, la albahaca, el orégano y el ajo en polvo. Cocina durante aproximadamente 1 minuto más. Retira del fuego.

3 En un tazón, mezcla los tomates triturados con la albahaca, el orégano y el ajo en polvo.

4 Extiende la salsa sobre la base de pizza, dejando aproximadamente 1/2 pulgada alrededor de los bordes. Agrega las verduras salteadas encima. Agrega ricotta de tofu si se usa. Hornea durante 17–20 minutos, hasta que la base esté crujiente en la parte inferior. Sirve y disfruta.