



## PIZZA DE BRÓCOLI BIO, CEBOLLA Y PIMIENTO ROJO

### Ingredientes

1 bandeja de brócoli bio Actiture en floretes	Tomate frito
½ Cebolla	Orégano
1 Pimiento rojo	1 masa de pizza
1 diente de ajo	Sal
Queso rallado para fundir	Aceite de Oliva

### Preparación

1. Picamos el ajo y troceamos la cebolla y el pimiento rojo en tiras.
2. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva añadimos los floretes de brócoli bio Actiture que podemos partir en trozos más pequeños, la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. Añadimos un poquito de sal y salteamos un par de minutos
3. Estiramos la masa de pizza y añadimos tomate frito que repartimos hasta cubrirla.
4. A continuación, repartimos también el brócoli, el pimiento rojo, el ajo y la cebolla que tenemos en la sartén.
5. Añadimos encima el queso rallado que más nos guste, mozzarella, cuatro quesos...es importante que sea un queso que funda bien. Después espolvoreamos orégano al gusto.
6. Con el horno precalentado a 200°C metemos la pizza al horno durante unos 15 minutos.
7. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa y saludable pizza vegetal que está para chuparse los dedos.