

PIZZA CON MASA DE ARROZ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Sale 1 pizza mediana

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz basmati cocido, **ver nota**
- 2 huevos
- 1/4 taza de queso mozzarella rallado
- 1/4 taza de agua
- Sal y pimienta al gusto



Toppings para la pizza: Lo que gustes, yo use:

- Salsa para pizza
- Jamón
- Queso mozzarella rallado
- Granos de maíz

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 425 F (220 C), forrar una bandeja para hornear grande con papel pergamino.
2. En una licuadora o procesador de alimentos, agregar el arroz cocido, los huevos, el queso, el agua, sal y pimienta, procesar hasta que quede suave. La mezcla quedará espesa.
3. Transferir a la bandeja para hornear y con una espátula de goma, extenderla en forma de pizza redonda. Debe tener entre 1/4 y 1/2 pulgada de grosor.
4. Rociar la parte superior con aceite de oliva y hornear por 15 minutos o hasta que la corteza se dore. Cuando lo saques del horno retirar el papel pergamino.
5. Esparcir la salsa para pizza, espolvorear el queso mozzarella, el jamón o los ingredientes con que vas a disfrutar la pizza, hornear 5 minutos más hasta que el queso esté derretido, sacar del horno, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar el tipo de arroz de tu preferencia. Es mejor utilizar arroz del día anterior, si lo haces el mismo día, asegúrate que se enfríe bien antes de usarla para evitar que esté muy húmedo.