

PIZZA DE CAMOTE CON QUESO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Sale una pizza grande



Ingredientes:

- 1 1/4 taza de harina de trigo
- 1 3/4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de condimentos italianos o lo que gustes

Toppings para pizza: Lo que gustes

- Yo utilice: Salsa para pizza
- Queso mozzarella rallado

Instrucciones:

1. Pelar, cortar y hervir los camotes hasta que estén suave, aproximadamente 10 minutos.
2. Escurrirlos y colocarlos en un recipiente mediano, con un tenedor hacer puré.
3. Incorporar la harina, el polvo de hornear, sal y las hierbas italianas, mezclar bien hasta formar una masa que no se quede pegada en las manos (si la masa está muy húmeda, agregar un poco más de harina).
4. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y en una área para trabajar colocar un pedazo de papel pergamino, espolvorear un poco de harina, colocar la masa, espolvorear un poquito extra de harina y con las manos aplanar un poco, luego con un rodillo estirla dándole la forma que desees, dejándola de 1/2 centímetro de grosor.
5. Transferir el papel pergamino con la pizza en una bandeja para hornear, colocar los toppings que desees y hornear durante 18 minutos. Sacar del horno, cortar, disfrutar y ser feliz!