



Minipizzas de Pesto

8 Porciones • 1 Porción = 1 Pizza

INGREDIENTES

- 4 rodajas de pan de molde o casero de trigo integral
- 1 taza de hojas de albahaca
- 3 cucharadas de nueces de Castilla
- ½ diente de ajo pisado
- ¼ taza de aceite de oliva extravirgen
- 2 onzas de queso parmesano rallado
- Pimienta negra recién molida a gusto
- 1 taza de mozzarella (½ taza dividida)
- 2 tomates Roma picados

INDICACIONES

1. Precaliente el asador o el horno tostador a temperatura media.
2. Coloque la albahaca, las nueces de Castilla y el ajo en una licuadora o procesadora y pulse hasta triturar los ingredientes.
3. Agregue el aceite de oliva y procese hasta mezclar bien; deténgase cada tanto y raspe los lados de la licuadora con la espátula. Agregue más aceite en la licuadora si es necesario.
4. Coloque la mezcla en un recipiente, revuelva suavemente junto con el queso parmesano y condimente con la pimienta negra.
5. Esparza 1 cucharada de pesto en cada rodaja de pan. Distribuya ½ taza de mozzarella de forma pareja por encima de las rodajas de pan. Agregue el tomate cortado a cada rodaja y esparza el resto del queso encima de cada una.
6. Coloque el pan en una placa para horno y póngala debajo del asador hasta que el queso se derrita, durante 2 minutos aproximadamente. Si usa un horno tostador, quizás deba dejar el pan durante algunos minutos más. El queso debe derretirse y dorarse. Quite la placa para horno con un guante y deje que las minipizzas se enfríen durante algunos minutos antes de servir.

Nutrition Facts	
4 servings per container	
Serving size	1 pizza
Amount per serving	
Calories	370
	% Daily Value*
Total Fat 25g	32%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 20mg	7%
Sodium 560mg	24%
Total Carbohydrate 25g	9%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 4g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 14g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 281mg	20%
Iron 2mg	10%
Potassium 142mg	4%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

chefs.org

@CHEFSanAntonio

