



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/da-7Z8PubxQ>

Ingredientes:

- 1 base de pizza sin gluten
- 200 g. de tomate frito sin gluten
- 2 tomates
- 40 g. de tomates secos en aceite
- Orégano
- Mozzarella fresca

gloton
sin gluten



Utilizamos una base congelada sin gluten. Sácala un poco antes para que se recorte con facilidad.



Recortamos 7 mini pizzas con un molde. Hay que tener cuidado porque, como sabes, la masa de pizza sin gluten es un poco más frágil que la que tiene gluten. 😊



Comenzamos a montar la pizza poniendo tomate frito sin gluten y orégano.



Ponemos dos rodajas de mozzarella fresca. Como sabes, los quesos frescos no tienen gluten. ¡Disfruta de ellos!



Añadimos tomate natural en rodajas. Nosotros hemos puesto dos para que se coma más fácilmente de un bocado.



Agregamos los tomates secos en aceite por encima.



Al horno precalentado
7 min - 180°

Al horno precalentado a 180 grados durante 7 minutos.



¡Y listo!