



# Pizza de espinacas con champiñones y jamón

Raciones y nutrición

**567** kcal / ración de las cuales:

HIDRATOS	45%	65 gr.	260 Kcal
<ul><li>GRASAS</li></ul>	38%	24 gr.	216 Kcal
<ul><li>PROTEÍNAS</li></ul>	17%	23 gr.	92 Kcal

# **Prepara esta receta**

#### **PREPARACIÓN**

Precalentar el horno a 220°C.

Rehogar la cebolla picada en el aceite durante unos 10 minutos removiendo de vez en cuando. Añadir champiñones y rehogar unos 10 minutos.

Agregar las espinacas muy trinchadas y dejar cocinar unos 5 minutos más. Remover.

Desenrollar la pasta para pizza sobre la bandeja de horno y cubrir con la mezcla de espinacas. Repartir por encima jamón en tiritas y el queso rallado.

Hornear durante unos 15 minutos.

## **CONSEJO NUTRICIONAL**

Añade una fruta fresca o un yogur natural de postre.

### **CONSEJO CULINARIO**

Puede hacerse con otro tipo de setas.

#### **INGREDIENTES**

- Masa para Pizza Finissima Redonda BUITONI
- 200 g de cebolla
- 100 g de champiñones laminados
- 150 g de espinacas
- 40 g de queso gruyer
- 25 g de jamón cocido
- 2 cucharadas de aceite de oliva