

Pizza de berenjena

Ingredientes:

1 berenjena mediana, cortada en rodajas
2 cucharadas de aceite
½ taza de salsa de pizza/marinara
1 ½ taza de queso mozzarella

1 cucharadita de condimento italiano
Coberturas favoritas (opcional)
Sal y pimienta a gusto

Preparación:

1. Precaliente el horno a 450°F (177°C).
2. En una bandeja para hornear, coloque una sola capa de rodajas de berenjena y pinte con aceite. Añada sal y pimienta a gusto.
3. Hornee durante 15 minutos o hasta que la berenjena esté dorada.
4. Saque del horno y esparza la salsa marinara o de pizza en cada rodaja de berenjena. Añada queso a cada rodaja y cubra con aderezo italiano.
5. Añada sus coberturas de pizza favoritas (opcional).
6. Configure el horno en la función de parrilla o a 500°F y hornee las pizzas durante 5 minutos o hasta que el queso se derrita.
7. Sirva inmediatamente.

Eggplant Pizza

Ingredients:

1 medium eggplant, sliced into rounds
2 Tablespoons oil
½ cup marinara/pizza sauce
1 ½ cups mozzarella cheese

1 teaspoon Italian seasoning
Favorite toppings (optional)
Salt and pepper to taste

Directions:

1. Preheat oven to 450°F degrees.
2. On a baking sheet, place single layer of eggplant rounds and brush with oil. Sprinkle salt and pepper to taste.
3. Bake 15 minutes or until eggplant is golden brown.
4. Remove from oven and spread marinara or pizza sauce on each eggplant slice. Add cheese to each round and top with Italian seasoning.
5. Add your favorite pizza toppings (optional).
6. Set oven to broil or 500°F degrees and bake pizzas for 5 minutes or until cheese is melted.
7. Serve immediately.