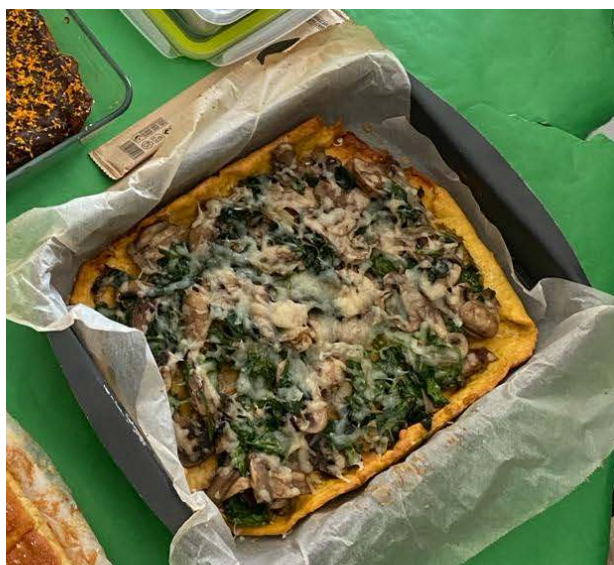


RECETA

Pizza de espinacas y champiñones



Tiempo de preparación: **1 hora**

Ingredientes para **8 personas más o menos** dependiendo de lo grande que se hagan las porciones

Ingredientes

- PARA LA MASA
- 250 gr harina de garbanzos
- 1 huevo
- 125 gr mantequilla
- 5 gr cúrcuma
- 5 gr orégano
- 20 gr agua
- c/s sal
- PARA EL RELLENO
- 250 gr champiñones laminados
- 150 gr espinacas
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- c/s queso rallado de tu preferencia
- c/s sal
- c/s AOVE

Preparación

1. **Para la masa:** en un bowl poner la harina de garbanzos , la cúrcuma, el orégano, la sal y la mantequilla en pomada, mezclar todo hasta que quede textura de arena.
2. **Añadir el huevo y mezclar.**
3. **Añadir el agua fría poco a poco, según vaya necesitando hasta hacer una bola suave. Guardar en la nevera 30 minutos**
4. **Para el relleno:** picar el ajo y cortar la cebolla, añadir a una sartén con AOVE y sofreír a fuego medio/bajo, a los 5 minutos añadir los champiñones y las

espinacas y seguir sofriendo hasta que estén.

5. Precalentar el horno a 180°C
6. Una vez haya pasado los 30 minutos sacar la masa de la nevera y sobre dos papeles de horno estirar con un rodillo.
7. En una bandeja estirar la masa y hornear a 180°C unos 20 minutos más o menos (todo depende del tipo de horno) debe estar algo dura y con un color más amarillento.
8. Cuando esté la masa, añadir el relleno previamente realizado extendiendolo por encima de toda la base, rallar el queso que más nos guste y darle un último golpe de horno hasta que el queso se gratine o se deshaga

Consejos

El relleno puede ser de lo que más os guste, ya bien con más verdura o añadiendo carne.

El queso puede ser de cualquier tipo