

Prueba a coger las senderuelas, es fácil y divertido.
Pizza de senderuelas

- 1 base de pizza hecha con aceite, huevo, agua y sal. - 100 gr. de queso mozzarella
- 50 gr. de queso curado de la tierra - 150 gr. de sombrerillos de senderuela
- 200 gr. de tomates cereza - Una cucharadita de semillas de sésamo tostadas
- Orégano - Queso parmesano rallado.



1

Se prepara la base de pizza con una taza de harina, medio vaso de agua tibia, un huevo, una pizca de sal y una cucharadita de levadura.



2

Sobre la base se colocan las lonchas de mozzarella y queso curado alternativa-mente y sobre éstos los sombreros de las senderuelas muy lavados y los toma-tes



3

Se espolvorea la pizza con parmesano rallado, sésamo y orégano –por este orden- y se mete al horno unos veinte minutos a temperatu-ra media fuerte.

Curiosidad

Las setas almace- nan los residuos de metales pesados. No deben cogerse setas silvestres en lugares muy contaminados.

Valores Nutricionales

Hierro
Calcio
Fibra



Sugerencias

- Cuando falta tiempo se puede preparar una base rápida con pan de cualquier clase.
- Para alérgicos a la lactosa el tofu es un sustituto excelente del queso.