

## Principal Menú Infantil: Pizza navideña de verduras



Raciones: 4 personas

Dificultad: Fácil

Tiempo: 15 minutos + horneado

### Ingredientes:

- 1 lámina de masa de pizza fresca Casatarradellas
- Salsa de tomate para untar la base
- 1 bola de mozzarella fresca Galbani
- 1 bolsa de espinacas frescas
- 1 diente de ajo
- Tiras de pimiento rojo
- Tomates cherry
- Champiñones laminados

### Elaboración:

- Precalentamos el horno a 220°C.
- Salteamos las espinacas en una sartén con el diente de ajo picadito y un poco de mantequilla o aceite de oliva hasta que suelten toda el agua. Reservamos.

- Extendemos la masa de pizza y la cortamos con forma de triángulo y con los restos hacemos un rectángulo para formar el tronco del árbol de navidad.
- Extendemos la salsa de tomate por toda la masa de pizza y distribuimos la mozzarella. Extendemos ahora las espinacas de forma uniforme y decoramos nuestro árbol con el resto de ingredientes, las tiras de pimiento, los tomatitos cherry cortados a la mitad y los champiñones.
- Horneamos hasta que esté dorada.