RecetaKA

PIZZA DE PATATA



Ingredientes para 4 personas: 1 kg. de patatas / 4 huevos / 2 cucharadas de harina / 125 ml salsa de tomate / 200 gr. de queso tipo mozzarella / 200 g de jamón en tacos / 16 aceitunas negras
aceite de oliva / sal / orégano

Elaboración

1. Pelar y trocear las patatas.
2. Cocer las patatas en la olla rápida con un poco de agua y sal, durante 4 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor.
3. Escurrirlas y pasarlas por el pasa purés. Agregar los huevos, la harina, un chorro de aceite (5-6 cucharadas) y una pizca de sal. Batir con una batidora de varillas eléctrica.
4. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear. Extender la masa de patatas. Hornea durante 15-20 minutos a 200ºC.
5. Retirar del horno, cubrirla con la salsa de tomate, espolvorear con orégano picado, disponer encima el queso, los taquitos de jamón y unas aceitunas negras.
6. Gratinar durante 4 minutos. Retirar del horno y servir

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*