



CALZONE FRITO

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

1 base de masa de pizza cruda

150 gr de tomate

8 hojas de albahaca

125 gr de queso mozzarella

ELABORACIÓN

Con la ayuda de un cortapastas recortamos la base de pizza en círculos de 10 cm de diámetro.

Troceamos el tomate y le añadimos sal al gusto. Dejamos escurrir durante 1 hora en un colador.

Repartimos el tomate rallado, la mozzarella y la albahaca en cada círculo de pizza. Los plegamos sobre sí y los cerramos con la ayuda de un tenedor, como si se tratase de una empanadilla.

Freímos en aceite de oliva muy caliente, hasta que estén dorados.

Una vez hechos los colocamos sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
40'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
8/10