

PIZZA DE JAMÓN, alcachofa y rúcula

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes de Rúcula Florette
- 1 base de pizza
- Queso mozzarella
- Alcachofas en conserva
- Pimienta negra
- Jamón serrano
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



1 **Extiende** la masa de pizza sobre una bandeja de horno o tabla de madera. **Cubre** la base con queso ricotta y mozzarella troceado.



2 **Coloca** las alcachofas y **sazona** con pimienta negra.



3 **Hornea** a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.



4 Fuera del horno, **coloca** el jamón serrano sobre la pizza y los Primeros Brotes de Rúcula Florette.



5 **Añade** unas gotas de aceite de oliva virgen extra sobre la rúcula y **sirve**.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes
Rúcula Florette

