



Barcos Pizza de Calabaza de Verano

Porción Para: 4

Ingredientes:

2 Calabazas de Verano Medianas
1/2 Taza de Salsa para Pizza
1/3 Taza de Pepperoni
1 Taza de Queso Mozzarella o
Parmesano

Ingredientes Opcionales:

Olivos
Cebolla Rojan
Champiñones
Pimientos Verdes

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350°F grados.
2. Lva bin la calabaza.
3. Corte los extremos y deséchelos. Cortar la calabaza por la mitad a lo largo.
4. Use una cuchara para sacar las semillas y deséchélas.
5. Coloque la calabaza con el lado cortado hacia arriba en una bandeja para cocinar. Agrgue salsa de pizza encima de calabaza.
6. Cuba con queso, pepperoni u otros ingredientes deseados.
7. Llevar al horno por 30 minutos.
8. Dejar enfriar, cortar en rodajas del tomaño o de un bocado o comer como lanzas, iy disfrutar!