PIZZA DE BATATAS CON TAPENADE DE ACEITUNAS, HUEVOS DE CODORNIZ Y QUESO

INGREDIENTES

- 150 gramos de aceitunas sin simillas
- 1 cucharada de alcaparras
- 2 ramitas de perejil
- ½ limón
- 2 filetes de anchoa

- 4 huevos de codorniz
- 2 batatas
- 100 gramos de queso viejo rallado
- 50 gramos de tapenade de aceituna
- 2 ramitas de albahaca
- pimienta

EXPLICACIÓN

Precalentar el horno a 220 grados centígrados.

Ralla el ½ limón.

Pon las aceitunas, alcaparras, filetes de anchoa, la ralladura de limón y las hojas de perejil en un cuenco.

Tritura con la licuadora hasta un tapenade grueso. Condimenta con pimienta.

Hierve los huevos de codorniz por 2 minutos y sumergiere los huevos en agua fría.

Pela las batatas y corta en 8 lonchas finas. Pon las rodajas de batatas en una fuente para hornear con papel del horno.

Condimenta con pimienta y rocía con aceite de oliva.

Cuece por 5 minutos en el horno. Saca las rodajas de batatas del horno.

Divide el tapenade de aceituna y el queso viejo rallado en las rodajas. Cuece por 5 minutos más. Saca los del horno y guarnece con hojas de albahaca y medio huevo de codorniz.

TENTIEMPÉ

8 PIEZAS

TIJD: 30 MINUTOS

ZIE MEER OP: