

# RecetaKA

## COCA DE VERDURAS Y MOZZARELLA CON PESTO DE PISTACHOS

**Ingredientes para 4 personas:** 4 tortitas para fajitas integrales / 80 g de calabacín / 80 g de pimiento rojo / 80 g de pimiento verde / 50 g de champiñón / 80 g de pistachos pelados / 40 g de albahaca fresca / 75 g de queso parmesano rallado / 4 dientes de ajo / 50 ml de nata para cocinar / 150 ml de aceite de oliva / 1 bola de mozzarella / 250 g de salsa de tomate



### Preparar las verduras:

1. Cortar los champiñones en láminas finas y el calabacín en rodajas de 0,3 cm. de grosor, aproximadamente.
2. Cortar el pimiento rojo y el pimiento verde en juliana, es decir en tiras finas.
3. Eliminar el suero de la mozzarella, secar con un papel de cocina y laminar.

### Preparar el pesto:

1. Batir con la batidora los pistachos junto con la albahaca, los dientes de ajo, el aceite de oliva virgen y la nata hasta lograr una mezcla homogénea. Añadir el queso parmesano y triturar hasta lograr una pasta. Reservar.

### Montar el plato:

1. Colocar las fajitas integrales en una bandeja de horno y cubrir con una capa fina de salsa de tomate.
2. Colocar unas láminas de mozzarella y sobre ella, las verduras cortadas.
3. Hornear durante 5- 6 minutos a 180°C. Retirar del horno y terminar con el pesto de pistacho.
4. Servir inmediatamente.

*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 ellos*