

PIZZA

CON PESTO



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Puré de patata

150g



Pan de molde

50g



Sobrasada

20g



Nata para cocinar

40g



Pesto

50g



Tomate frito

100g



Espesante



MATERIALES



Trituradora de
alimentos



Vaso medidor



Tubos de impresora 3D

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Contiene gluten y lácteos.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



Preparar el puré de patata con un poco de mantequilla

2



Hidratamos el pan con leche

3



Trituramos el pesto

4



Trituramos el pan con el puré y un poco de nata

5



Trituramos la sobrasada con el tomate frito

6



Echamos espesante si fuera necesario para conseguir la textura deseada

7



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

8



Imprimir

CONSEJOS ✓

Consumir templado para mejor sabor y textura. Acompañar con una salsa suave si se desea