

TORTILLA FAÇON PIZZA

 4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 unités moyennes de tortilla souple (à garnir), à base de blé [160 g]
- 100 grammes de chorizo
- 100 grammes de tomate, coulis, appertisé (purée de tomates mi-réduite à 11%) [Copie]
- 400 grammes de poivron rouge, cru
- 1 sachet moyen de mozzarella au lait de vache [125 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Lavez, épépinez et coupez les poivrons en petits dés. Faites-les cuire avec de l'huile d'olive.
- 2° Placez les tortillas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez la sauce tomate dessus.
- 3° Répartissez le chorizo, la mozzarella et les poivrons cuits et enfournez pour 8 à 10 minutes à 200°C.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [221 g]	% AR
ÉNERGIE	160 kcal	353 kcal	18 %
PROTÉINES	7 g	16 g	32 %
GLUCIDES	13 g	29 g	11 %
SUCRES	3 g	8 g	8 %
LIPIDES	8 g	18 g	26 %
ACIDES GRAS SATURÉS	4 g	9 g	44 %
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g	6 g	22 %
SODIUM	384 mg	850 mg	35 %