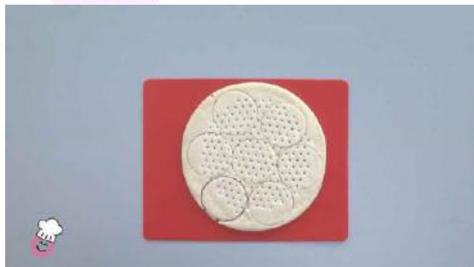




Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/EuC2443FbRU>

### Ingredientes

Base de pizza sin gluten  
200 gr. de tomate frito sin gluten  
100 gr de jamón cocido  
7 aceitunas negras sin hueso  
4 lonchas de queso para fundir sin gluten  
50 gr. de mozzarella rallada sin gluten  
Orégano



Cortamos en 7 mini pizzas la base de pizza sin gluten. Si la has comprado congelada, sácala un rato antes para que se pueda recortar mejor.



Una vez recortadas, empezamos a montar nuestra pizza monstruosa. Siempre se empieza con una base de tomate frito (el nuestro es casero, que sabe mejor) sin gluten y orégano.



...Y un poco de mozzarella rallada sin gluten.



La metemos al horno precalentado (a 180 grados) sobre la rejilla durante 7 minutos a 200 grados. Siempre lo decimos, no todos los hornos son iguales. ¡Vigila!

Como esta versión es de jamón y queso, le añadimos un poco de jamón cocido sin gluten.



Mientras tanto, cortamos las vendas para nuestras pizzas monstruosas con tiras longitudinales de queso sin gluten.



Y los ojos con aceitunas negras, de las que aprovechamos la parte central para que se sujeten mejor.



Una vez hechas las pizzas, empezamos a decorar. Primero una tira de queso y luego dos ojitos.



Y seguimos con el resto de las vendas monstruosas hasta que se parezca lo máximo posible a una momia. Debe ser parecido a esto. ☺



Metemos de nuevo al horno (que debe seguir caliente) para que se funda un poco el queso. Lo podemos servir con algunas arañas de aceituna. ¡Y listo!