Pizza de Maíz Dulce

(https://www.midwestliving.com/)

Ingredientes

- Aerosol antiadherente para cocinar (o dos cucharadas de aceite)
- 4 rodajas de pan para pizza (como Boboli) o 4 piezas de pan pita de unas 6 a 7 pulgadas de diámetro
- ½ taza de pesto
- 1 taza de granos de maíz (frescos, cortados de la mazorca)
- ½ taza de pimiento verde picado
- 1 paquete de 8 onzas de queso rallado, mozzarella o mezcla italiana (2 tazas)
- Un puñado de hojas de albahaca fresca

Instrucciones

1. Cubra una o dos bandejas para hornear con papel aluminio y luego con aerosol antiadherente para cocinar, si no tiene aceite en aerosol, puede utilizar el aceite que tenga y una servilleta de papel para cubrir ligeramente.
2. Coloque el pan en las bandejas preparadas y hornee a 425° durante unos 5 minutos. Eliminar de horno.
3. Unte el pesto sobre el pan, dejando un espacio de unos 2 cm alrededor del borde.
4. Esparza el maíz sobre el pesto y luego espolvoree con la pimienta.
5. Cubra con el queso rallado.
6. Hornee de 12 a 15 minutos o hasta que el queso se derrita y las pizzas estén calientes.
7. Decore con hojas de albahaca antes de servir.