

Compota de peras y manzanas; pizza integral

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el armado

Morrones asados: 2 Unidades

Rúcula: 200 g

Queso Mozzarella: 150 g

Queso Parmesano: 100 grs.

Queso mozzarella ahumado: g

Para la compota de peras y manzanas

Azucar rubio: 1/2 Taza

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Semillas de cardamomo: 3 Unidades

Canela: 1 Rama

Peras: 2 Unidades

Manzanas: 2 Unidades

Para la masa

Harina integral: 300 grs.

Levadura fresca: 15 grs.

Azucar: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

Agua: 1/2 Taza

Sal: 1 cda.

Harina 000: 300 g

Para la pizza integral

Cebolla: 1 Unidad

Agua: 1/2 Taza

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 1 Unidad

Orégano: 1 Rama

Tomates: 4 Unidades

Albahaca: 1 Rama

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la pizza integral

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva, la *cebolla*, el diente de *ajo* picado y la *zanahoria* rallada
- Agregar el *orégano* y la *albahaca*.
- Cortar los tomates en cubos y sumar a la sartén con el agua y el azúcar.

Para la masa

- Mezclar las harinas con la sal, la *levadura*, y el azúcar.
- Agregar la mitad del agua y el aceite.
- Una vez lista la esponja, agregar el resto del agua, amasar hasta obtener una masa lisa.
- Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
- Desgasificar y estirar con un poco de *harina*, llevar a una placa para horno.
- Cocinar en un horno a 220° por 5 minutos.

Para el armado

- Después de la pre cocción de la masa, armar la pizza con la salsa de *tomate*, *rucula*, los morrones asados y pelados, queso *mozzarella* y queso parmesano.

Para la compota de peras y manzanas

- *Pelar* y cortar en cubos las manzanas y las peras, colocar en una *cacerola* con el resto de los ingredientes.
- Agregar 1tz de agua y cocinar tapado hasta obtener un puré.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/compota-de-peras-y-manzanas-pizza-integral>