Faina



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina De Garbanzos: 250 Gramos
Aceitunas Negras: 5 Unidades
Aceite De Oliva: 50 Centímetros cúbicos
Pimienta: Agusto
Sal: 1 Cucharadita
Agua: 150 Gramos
Orégano fresco: Cantidad necesaria

Acompañar con

Rúcula:
Boconccinos de mozzarella:
Cebolla morada encurtida:

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina* de garbanzos, sal, aceitunas negras descarozadas en rodajas y agregar agua de a poco mientras integramos todo
- Añadir aceite de oliva, hojas de oréganos fresco, pimienta negra y llevar a heladera por 30 minutos.
- Calentar una pizzera con un zócale de aceite de oliva (1/2 cm) a 200ª C.
- Tras el reposo agregar la mezcla a la pizzera humeante y cocinar a 200ª C hasta *dorar*
- Dejar entibiar, desmoldar y servir en porciones.
- Acompañar de hojas de *rúcula*, *cebolla* encurtida y bocconcinos de muzarella.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/faina-2