Pissaladière por Osvaldo Gross



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Agua frìa: 100 c.c.
Harina: 250 grs.
Levadura de cerveza: 10 grs.
Sal fina: 1 cda.

Cubierta

Aceitunas negras: 50 grs.
Alcaparras: 20 grs.
Azucar: 1 Pizca
Cebollas: 500 grs.
Filetes de boquerones: 50 grs.
Filetes de anchoas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol mezclar los ingredientes y amasar hasta obtener un bollo.
- Dejar levar hasta duplicar el volumen y estirar la masa de 5 mm.

Cubierta

- Cortar las cebollas en pluma y rehogar en el aceite de oliva junto con la pizca de azúcar.
- Picar finamente 2 anchoas y agregar a las cebollas.
- Cocinar hasta que las cebollas estén transparentes.
- Acomodar las cebollas en una capa uniforme sobre la masa estirada y por encima distribuir los filetes de anchoas en forma de enrejado y las aceitunas negras.
- Hornear a 180 °C por 20 minutos.
- Decorar con boquerones y *alcaparras*.

Consulta la receta original en