

Variedades de Pizza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Levadura: 25 grs.

Aceite De Oliva: 30 cc

Miel: 1 cdita.

Agua: ¼ L

Harina: ½ k

Bebida sugerida

Vino Merlot 1998:

Opción I

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Champignones: 250 g

Ajo: 1 Diente

Mascarpone: 150 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 150 g

Opción II

Alcauciles: 6 Unidades

Anchoas: 100 g

Rúcula: 150 g

Pimienta: A gusto

Queso Parmesano: 200 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Limon: 1 Unidad

Opción III

Pimienta: A gusto

Mozzarella: 250 g

Albahaca: A gusto

Salsa

Cebolla: ½ Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Orégano: A gusto

Tomates: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal, la *levadura*, la miel y agua hasta formar un bollo de masa.
- Agregue más *harina* de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesa de trabajo.
- Deje descansar tapada en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño.
- Desgasifique la masa de la pizza y separe en cuatro porciones iguales.
- Forme bollos con la masa y deje levar nuevamente.
- Estire los bollos de masa y disponga sobre una placa aceitada.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele y aplaste el *ajo*.
- Pele los tomates, corte al medio, elimine las semillas y corte en cubos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *ajo* y los tomates.
- Condimente con sal, pimienta y *orégano*.
- Procese y reserve.

Opción I

- Pique el *ajo*.
- Corte los champignones en rebanadas finas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue los champignones y rehogue.
- Añada la *espinaca* y saltee rápidamente.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra la masa con la salsa de tomates, con la preparación anterior y mascarpone.
- Cocine en el horno caliente.

Opción II

- Elimine las hojas externas de los *alcauciles* hasta llegar al corazón y la pelusa interna.
- Cocine en abundante agua salada con *limón*.

- Filetee los *alcauciles*.
- Corte el queso en láminas finas.
- Cubra la masa con la salsa de tomates, encima los *alcauciles* fileteados, *rúcula*, anchoas y queso parmesano.
- Rocíe con aceite de oliva y pimienta.
- Cocine en el horno caliente.

Opción III

- Corte la *mozzarella* en cubos.
- Cubra la masa con salsa, encima queso *mozzarella* y pimienta.
- Cocine en el horno caliente.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Presentación

- Sirva las pizzas en platos individuales.
- Rocíe con aceite de oliva y pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-3>