Pizza a la sartén



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Para el topping

Morrones asados: 2 Unidades
Cheddar inglés fresco: 150 g
Mozzarella: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Salchicha parrillera: 250 g

Para la masa

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Agua: 600 cc
Sal: 1 Pizca
Harina: 1 kg
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Para la salsa de tomates

Albahaca: 1 Manojo
Tomate perita: 1 Lata
Diente de ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bol, mezclamos agua (500 cc aprox.) con *levadura* seca, mezclamos y reservamos.
- En otro bol, mezclamos *harina*, sal y añadimos de a poco el agua con la *levadura*
- Si es necesario, agregamos más agua hasta tomar la masa.
- Amasamos hasta lograr un bollo homogéneo y elástico, llevamos al bol para dejar levar hasta que se duplique el volumen (2 h aproximadamente).
- Desgasificamos y separamos en 2 bollos.

- Estiramos con un palote y colocamos en la base de una sartén aceite de oliva y *panko*
- Acomodamos, tapamos y dejamos levar por 20 minutos.
- En una sartén caliente, salteamos *cebolla* morada en pluma y doramos la salchicha parrillera en trozos.
- Sobre la masa levada en la sartén, agregamos salsa de tomates, muzarella rallada, queso cheddar en láminas finas, el salteado de cebollas y salchichas, morrones asados en tiras y tapamos.
- Cocinamos sobre la hornalla hasta cocinar la masa y derretimos los quesos.

Para la salsa de tomates

procesamos 1 lata de tomates perita, 2 dientes de ajo, sal y un pu&ntilde

- Ado de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-a-la-sarten