Pizza allo zafferano con mozzarella, prosciutto crudo e carciofi (Pizza con azafrán, mozzarella, jamón crudo y alcauciles)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cubierta

Alcauciles: 2 Unidades
Vino Blanco: 1 Vaso
Jamòn crudo: 10 Fetas
Mozzarella: 200 g
Queso Brie: 50 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Ensalada

Alcauciles: 1 Unidades
Quinotos: 2 Unidades
Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria
Manzana verde: 1 Unidad

Masa

Sal: A gusto
Harina: 400 grs.
Levadura de cerveza: 20 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azafrán: 2 Cápsulas

Salsa

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pulpa de tomates: 200 g
Orégano: 1 cda.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal: A gusto

Aceto balsámico: 30 cc

Aceite De Oliva: 90 cc

Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Disuelva en agua tibia la *levadura* y el **azafrán**.
- Sobre la mesada disponga la *harina* en forma de corona.
- En el centro coloque la *levadura* y el *azafrán*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Trabaje la masa hasta que logre un punto homogéneo, espolvoree con *harina* y cubra con un lienzo húmedo.
- Deje levar en un lugar tibio por 1 o 2 horas.
- En una placa para horno, aceitada coloque la masa y estire con las manos, hasta formar un círculo regular de ½ cm.

Cubierta

- Limpie los **alcauciles** y reserve en agua con *limón*.
- Retire y corte en juliana.
- Pele y Pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *alcauciles* con el *ajo*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y reserve

Salsa de tomate

- En un bowl coloque la pulpa de *tomate*, condimente con *orégano*, sal y aceite de oliva.

Armado

- Corte la **mozzarella** en láminas.
- Sobre la masa cruda coloque la salsa de *tomate*, el queso *mozzarella*, el queso brie desmenuzado con las manos, los *alcauciles*, sal, *orégano* y aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 15 a 20 minutos
- Retire del horno y agregue las *fetas* de **jamón** crudo.
- Corte en porciones.

Vinagreta

- En un bowl pequeño mezcle el *vinagre* balsámico con sal, *orégano* y aceite de oliva hasta emulsionar.

Ensalada

- Corte la *manzana* en juliana.
- Corte el *quinoto* en juliana y retire la *semilla*.
- Limpie el alcaucil y corte el corazón en juliana.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas cortada con las manos, la *manzana* verde, el *quinoto* y el alcaucil.
- Mezcle y condimente con la vinagreta al momento de servir.

Presentación

- En un plato sirva la pizza, acompañe con la ensalada y termine con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-allo-zafferano-con-mozzarella-prosciutto-crudo-e-carciofi-pizza-con-azafran-mozzarella-jamon-crudo-y-alcauciles