

Pizza blanca de peras y queso azul y zucchini y menta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de pizza

Agua tibia: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal fina: 1 cda.

Harina: 500 grs.

Levadura: 20 grs.

Azucar: 1 cdita.

Pizza blanca de peras y queso azul

Rúcula: 1 Paquete

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Nueces: 20 g

Pera: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Roquefort: 100 g

Pizza blanca de zuchini y menta

Queso Parmesano: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ricotta: 200 g

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa de pizza

- Precaliente el horno a 180°.
- Mezcle la *levadura* con una cucharadita de azúcar y agua tibia hasta cubrir
- Deje fermentar.

- En un bowl coloque la *harina* con la sal, en el centro la *levadura* y la cantidad de agua necesaria.
- Una los ingredientes con la punta de los dedos, cubra con un papel film y deje levar en un lugar tibio al doble de su tamaño.
- Amase por 10 minutos, hasta lograr una masa elástica y suave, deje descansar.
- Separe la masa en dos bollos y estire en rectángulos de 30 centímetros de largo por 12 de ancho
- En dos placas para horno aceitadas coloque ambas masas.
- Lleve al horno y cocine a blanco durante 12 minutos.
- Retire y reserve.

Pizza blanca de peras y queso azul

- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno coloque las nueces y lleve al horno a tostar
- Retire y pique.
- Lave y seque la *rúcula*.
- Retire el queso roquefort de la heladera 1 hora ántes de consumir y desgrane.
- Pele y corte las peras en laminas finas
- Coloque en un bowl con sal y aceite de oliva y deje reposar unos minutos.
- En el bowl con las peras, coloque el queso, las nueces y la *rúcula*
- Mezcle bien

Armado

- Rocíe la pizza cocida a blanco con aceite de oliva y de un leve golpe de horno hasta *dorar*.
- Retire y cubra con el relleno de peras y queso azul.

Presentación

- Sirva la pizza, cortada en porciones y termine con pimienta negra y nueces picadas.

Pizza blanca de zuchini y menta

- Escurra la *ricota*.
- Ralle el queso parmesano.
- Corte los zuchinis en cuartos, retire el centro con las semillas y corte en láminas.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva saltee los zuchinis, con el *tomillo*.
- En un bowl coloque el zuchini, retire el *tomillo*, agregue la *ricota*, sal, pimienta y el queso parmesano
- Mezcle bien hasta integrar

Armado

- Rocíe la pizza cocida a blanco con aceite de oliva, coloque encima el relleno de zuchinis y de un leve golpe de horno hasta *dorar*.

Presentación

- Pique la *menta*.
- Sirva la pizza cortada en porciones, agregue la *menta*, sal y pimienta, rocíe con aceite de oliva y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-blanca-de-peras-y-queso-azul-y-zucchini-ymenta>