

# Pizza con pulpo al horno de barro y tomates secos, radicchio, oliva e capperi - Lenguado alla parmigiana



## Ingredientes

### Lenguado alla parmigiana

**Queso Parmesano:** Cantidad necesaria

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Peperoncino:**

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Panceta cruda:** 200 g

**Perejil picado:**

**Jugo de Limón:** A gusto

**Broccoli:** 1 Unidad

**Lenguado:** 2 kg k

**Berenjena baby:** 10 Unidad

**Coliflor:** 1 Unidad

### Para la masa de la pizza

**Agua tibia:** 350 cc

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sémola:** 300 grs.

**Sal:** 30 grs.

**Leche:** 350 cc

**Levadura fresca:** 8 grs.

**Harina:** 700 grs.

### Para la salsa

**Tomate perita en lata:** 1/2 Kg.

**Albahaca:** 1/2 Atado

### Pizza con pulpo

**Alcaparras:** 40 Unidades

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Tomates secos:** 300 grs.

**Peperoncino:** Cantidad necesaria

**Aceitunas negras descarozadas:** 500 g

**Tomate perita:** 2.5 k

**Radicchio:** 6 Planta

**Albahaca:** 1 Planta

**Pulpo:** 1 k

## Preparación de la Receta

### Pizza con pulpo al horno de barro y tomates secos, radicchio, oliva e capperi

- Colocar todos los ingredientes en un bowl, primero colocando el agua, la leche, luego el *harina* de a poco, sal oliva y *levadura* desgranada al final
- Amasar el tiempo necesario hasta que la masa este homogénea
- Dejar *leudar*, tapado con un repasador dentro de un bowl
- Hasta 6 horas en un lugar húmedo, con una temperatura tibia y constante
- Luego crear bollos de entre 180 y 220gr de masa y dejar *leudar* de 2 a 3 horas más
- *Hervir* por 45 a 60 minutos el pulpo hasta que este tierno
- Enfriar y cortar los tentáculos a lo largo y *condimentar* con una picada del *ajo*, *peperoncino*, sal y pimienta
- Llevarlos al horno de barro en una caja de hierro, una vez tostados dejar enfriar y cortar en pequeños pedazos
- En la sartén colocar el radicchio cortado en tiras para que se pueda tostar
- Una vez tostado de ambos lados, colocarlo en una bandeja larga y *condimentar* con un pesto de tomates secos, aceite de oliva y *alcaparras*
- Estirar la masa
- Verter los tomates en un bowl triturar con la mano, agregar *albahaca* picada, colocar sal y aceite de oliva
- Triturar todo junto con la mano hasta que se forme una pulpa entera como si fuera una mermelada
- Tomar un bollo y estirar la masa en forma circular hasta que este liso y finito
- Con un cucharón de alrededor de 250gr colocarle la salsa en forma circular sobre la pizza
- Colocar el radicchio y el pulpo por encima y llevar al horno hasta cocinar

### Lenguado alla parmigiana

- Limpiar el pescado reservando un filet despinado.
- Colocar en una bandeja para horno
- Salar y *condimentar* con aceite de oliva
- Rallar finamente abundante queso parmesano y colocarlo a modo de croute sobre el pescado y llevarlo a horno de barro hasta que el pescado esté *cocido* y el queso dorado
- Cocinar las papas al horno de barro envueltas en papel aluminio.
- Retirarles la pulpa y reservarla
- Picar la *panceta* y saltearla en sartén con aceite de oliva.
- Picar el *brócoli* y *coliflor* crudos bien chicos y agregarlo a la *panceta*
- Cocinar por 5 minutos
- Agregar esta mezcla a las papas pisadas y *condimentar* con sal
- Armar una pequeñas tortas y cocinarlas en sartén con aceite de oliva hasta *dorar*.
- Las berenjenas cortarlas a lo largo por la mitad y cuadrificarles la pulpa
- Agregarlas a la sartén de las papas y cocinarlas hasta *dorar* la pulpa.

- Preparar un aderezo con el aceite de oliva, el *jugo* de *limón* el *perejil* picado y el *peperoncino* picado.
- Servir el pescado junto a las papas y las berenjenas y rociar el aderezo

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-con-pulpo-al-horno-de-barro-y-tomates-secos-radicchio-oliva-e-capperi-lenguado-alla-parmigiana>