elGourmet

Pizza de Arroz Yamaní

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Masa

Aceite de ajo: c/n
Cebolla: 50 grs
Huevo: 1 unidad
Orégano: c/n
Repollo blanco: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Arroz Yamaní cocido: 600 grs
Cebolla de verdeo: 30 grs
Ajo: 1 Diente
Perejil: c/n
Sal Marina: c/n

Pizza

Aceitunas verdes: c/n
Aceitunas negras: c/n
Alcaparras: 10 grs
Salsa de tomate: 200 cc
Ricota: 100 grs
Tomate Cherry: 3 Unidades
Albahaca: c/n
Berenjena grillada: 1 unidad
Pulpeta: 1 unidad
Rúcula: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar **arroz** yamaní *cocido* hasta obtener una pasta y colocar en un bol, reservar.
- En sartén rehogar *cebolla*, *repollo* blanco, *cebolla* de verdeo y *condimentar* con sal.
- Agregar *ajo* picado y cocinar suavemente 3 minutos.

- Mezclar con el *arroz* procesado, añadir *perejil* picado, *orégano* seco, sal, aceite de *ajo*, *huevo* e integrar bien los ingredientes.
- Colocar esta mezcla sobre pizzera cubierta con papel film emparejando con espátula.
- Retirar de la pizzera y manteniendo la forma circular colocar nuestra masa sobre una placa de horno.
- Llevar a horno a 180 °C por 10 minutos y reservar.

Pizza

- Colocar sobre la masa crocante salsa de tomates, pulpeta cortada con las manos y llevar a horno hasta fundir el queso.
- Al salir del horno agregar *rúcula*, hojas de *albahaca*, *ricota*, *alcaparras*, berenjenas grilladas, tomates cherry en mitades, aceitunas negras, aceitunas verdes y aceite de oliva por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-arroz-yamani