

Pizza de campo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite verde

Sal: A gusto

Albahaca fresca: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Eneldo fresco: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cubierta 1

Albahaca fresca: 1 cda.

Salsa de tomates: 1/2 Taza

Orégano fresco: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Flores de brócoli cocidas: 1 Taza

Chorizo colorado: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: A gusto

Mozzarella: 250 g

Cubierta 2

Salsa de tomates: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Camembert: 100 g

Hojas de Rúcula: 1 Paquete

Hongos Portobello: 5 Unidades

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Masa

Agua tibia: 300 cc

Sal: 1 cdita.

Leche tibia: 100 cc

Harina: 1 k

Levadura fresca: 30 grs.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque la *harina* en forma de corona, coloque la sal por fuera y en el centro la *levadura*, el azúcar y el aceite
- Incorpore agua y leche tibia poco a poco hasta lograr una masa lisa
- Amase unos minutos y deje reposar hasta que duplique su volumen, en un lugar templado cubierta con papel film.
- En la mesada, previamente enharinada estire la masa finamente en forma rectangular, corte a la mitad y coloque sobre la parrilla caliente y de vuelta una vez que este bien dorada.

Cubierta 1

- Corte el chorizo colorado en medias rodajas.
- Coloque sobre la *plancha* de la parrilla bien caliente a cocinar.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte en rodajas las aceitunas negras.
- Ralle el queso *mozzarella*.
- Deshoje el *orégano*.
- Mezcle las flores de brocoil con el *ajo* picado y aceite de oliva, coloque sobre la parrilla bien caliente a cocinar.
- Retire y agregue las aceitunas, sal, pimienta, las hojas de *albahaca*, cortadas con las manos y *orégano*.
- Cubra una de las mitades con salsa de *tomate*, agregue la cubierta preparada y espolvoree con queso *mozzarella*.
- Tape y deje que se derrita el queso.

Cubierta 2

- Corte los *hongos* en láminas.
- Corte el queso cambembert en láminas.
- Condimente con aceite de oliva y sal gruesa.
- Coloque sobre la parrilla a grillar
- Mezcle los *hongos* con *rúcula*, cortada con la mano y aceite de oliva.
- Cubra la otra mitad de la masa con salsa de *tomate* y agregue la cubierta de *hongos* y *rúcula*.
- Agregue el queso camembert, tape y deje derretir.

Aceite verde

- Pele el *ajo*.
- En un mortero coloque las hojas de *albahaca*, *eneldo*, sal, *ajo* y aceite de oliva.
- Trabaje hasta lograr una emulsión rústica.
- Coloque en un bowl pequeño y reserve.

Presentación

- Sirva las pizzas calientes, rociadas con el aceite verde

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-campo>