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