

# Pizza de espinacas, jamón crudo y tomate confitado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua:** Cantidad necesaria

**Levadura:** 12 grs.

**Harina 000:** 250 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Manteca fundida:** 2 cdas.

### Relleno

**Tomate confitado:** 8 Unidades

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Espinacas:** 1 Paquetes

**Jamón crudo:** 100 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Queso Mozzarella:** 250 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle la *levadura* con el agua y luego incorpore la sal.
- Vierta la *harina* sobre la mesada forme una corona y en el centro agregue la mezcla anterior junto con la *manteca* fundida.
- Integre y amase hasta que quede totalmente lisa.
- Deje reposar por 10 minutos.
- Forme un bollo y deje reposar en un lugar tibio 2 horas aproximadamente hasta que doble su volumen.

## Relleno

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee las hojas de *espinaca* y reserve.
- Corte la mozzarella en láminas finas.
- Hidrate los tomates en agua fría 30 minutos.

## Armado

- Estire la masa en un molde de pizza previamente aceitado.
- Deje levar 1 hora más dentro del molde.
- Lleve al horno a 180 °C 10 minutos.
- Distribuya por encima la *espinaca* reservada, la mozzarella y los tomates.
- Lleve al horno a 200°C 10 minutos más.
- Retire del horno cubra con **jamón** crudo y queso parmesano y lleve al horno 3 minutos.
- Retire, deje reposar 5 minutos y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-espinacas-jamon-crudo-y-tomate-confitado>