

Pizza de palmitos, jamón y huevos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Jamón en lonjas: 200 g

Salsa rosa: 100 g

Huevos cocidos: 2 Unidades

Mozzarella rallada: 200 g

Palmitos: 1 Lata

Tomate frito: 100 g

Pimientos de piquillo: 3 Unidades

Para la masa:

Sal: A gusto

Azúcar: 1 cda

Harina: 150 g

Agua tibia: 80 Ml.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Levadura fresca: 10 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos con la masa de la pizza

Para ello mezclamos en un bowl la harina

- La cucharada de azúcar, la sal, la *levadura* desmenuzada, el agua tibia y el aceite
- Amasamos muy bien hasta que consigamos una masa homogénea y elástica
- Luego, dejamos descansar para que leve y duplique su tamaño
- Cuando haya crecido, la estiramos con ayuda de un palo de amasar o con las manos sobre la placa de horno (untada con un poco de aceite para que no se pegue la masa)
- Precalentamos el horno a 200 °C
- Una vez que tenemos la masa bien extendida, comenzamos a colocar los ingredientes
- Primero añadimos una cucharada de *tomate* frito y después la *mozzarella*.
- Cocinamos la pizza a 200 °C durante 15 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente.

- Luego, la retiramos del horno y la cubrimos con salsa rosa, unas tiras de pimientos, **jamón** y los palmitos cortados en cuartos de forma longitudinal.

Para terminar

- Añadimos el *huevo cocido* rallado, unas hojas de *albahaca* y un buen chorro de aceite de oliva
- Emplatamos y servimos caliente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-palmitos-jamon-y-huevos>