

Pizza de Papas, Pulpo y Cebolla Morada



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Agua: 270 cc

Levadura: 10 grs

Salsa de tomate: 1 Vaso

Pulpo: 1 Unidad

Harina: 500 grs

Cebolla Morada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar todos los ingredientes de la masa empezando por el agua con la *levadura*, sal y *harina*
- Mezclar bien hasta que se forme una bola, dejar descansar una hora
- Reservar.
- Dar la forma a la pizza y ponerle un poco de *tomate* triturado
- Cortar la *papa* y el pulpo en tacos gruesos, la **cebolla** en juliana y cubrir la pizza con estos ingredientes, hornear a 250 °C durante 25-30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-patatas-pulpo-y-cebolla-roja>