elGourmet

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 unbol 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 ºC durante 25-30 minutos.

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