elGourmet

Pizza de Quinoa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite de ajo: c/n
Cebolla picada: 50 Gramos
Huevo: 1 unidad
Perejil: c/n
Repollo blanco picado: 50 Gramos
Ajo picado: 1 Diente
Cebolla de verdeo al bies: 30 Gramos
Orégano: c/n
Quínoa cocida: 600 Gramos
Sal: c/n

Salsa de tomate

Aceite De Oliva: c/n
Azúcar integral: c/n
Cebolla picada: 70 Gramos
Laurel: c/n
Orégano fresco: c/n
Sal: c/n
Albahaca: c/n
Cebolla de verdeo picada: 50 Gramos
Dientes de ajo picado: 2 Unidades
Mozzarella bufala: 200 Gramos
Pimentón: c/n
Tomate natural: 1 Litro

Verduras marinadas

Aceite De Oliva: c/n
Albahaca: c/n
Ciboulette: c/n
Eneldo: c/n
Kale: 5 hojas
Perejil: c/n
Remolacha: 1/2 Unidad
Zanahoria: 1/2 unidad
Ajo laminado: 1 Diente
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Apio: 2 Tallos
Hinojo: 1/2 unidad
Pepino: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Tomates cherry: 100 Gramos
Zuchini: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Pizza

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *cebolla* de verdeo, *repollo* y *ajo* hasta que estén tiernas.
- Procesar la **quinoa** tibia hasta que quede dentro de la procesadora una bola formada
- Retirar, colocar en un bowl y agregar el fondeado de verduritas
- Agregar 1 *huevo* batido y *condimentar* con sal, *orégano*, *perejil* y aceite de *ajo*.
- Aceitar un molde de pizza, forrar con papel *manteca* excediendo el tamaño de la pizzera y colocar la masa dándole forma
- Alisar bien hornear y cocinar a 180° C hasta que quede crocante de un lado (10 minutos) dar vuelta *dorar* del otro lado.
- Retirar y colocar la salsa de *tomate* y la *mozzarella* de búfala hilada y volver al horno hasta derretir el queso.
- Terminar con las verduras marinadas por encima

Salsa de tomates

- En una ollita rehogar con aceite de oliva *cebolla*, *cebolla* de verdeo y *ajo*.
- Agregar la pulpa de tomates, *laurel*, *orégano* y cocinar hasta espesar.
- *Condimentar* con *pimentón*, *albahaca*, azúcar, sal, cocinar 5 minutos.
- Reservar.

Verduras marinadas

- Cortar en láminas con mandolina *zanahoria*, pepino, zuchini, *cebolla* morada, *hinojo*, *remolacha* y *apio*.
- Colocar en un recipiente y agregar tomates cherry en mitades, kale, *perejil*, *eneldo*, *ciboulette* , *albahaca*, *ajo* laminado, sal, pimienta y aceite de oliva condientando todos los vegetales, reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-quinoa