

# Pizza De Rúcula y Jamón Crudo A La Sartén



## Ingredientes

### Armado

**Aceite De Oliva:** c/n  
**Jamón Crudo :** 100 g  
**Pimienta:** c/n  
**Salsa De Tomate :** c/n

**Albahaca:** c/n  
**Mozzarella :** 350 g  
**Rúcula :** c/n

### Masa:

**Harina 0000:** 4 Tazas  
**Agua:** 1 Taza  
**Sal:** ½ Cucharada.

**Polvo para hornear:** 1 ½ Cucharada

## Preparación de la Receta

- Hacer en la mesada una corona con *harina*, sal y polvo de hornear.
- Agregar en el centro el agua y comenzar a pellizcar lo laterales hasta tener una textura mas densa en el centro.
- Cuando comienza a tener cuerpo amasar bien hasta obtener un bollo liso, envolver en film y llevar a heladera por 15 minutos.
- Estirar de forma circular y llevar a fuego medio en sartén grande con una película de aceite de oliva hasta formar un piso.
- Dar vuelta, cubrir con salsa de tomates, repartir muzarella en cubos pequeños por toda la superficie, tapar y seguir cocinando a fuego medio hasta derretir el queso.
- Retirar del fuego y agregar por encima **jamón** crudo en finas *fetas*, hojas de **rúcula** y hojas de *albahaca*.
- Terminar con aceite de oliva y pimienta.

