Pizza de Tofu y Atún, Queso de Cabra y Tomates



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Atún rojo: 500 Gramos
Queso de bufala: 500 Gramos
Salsa Blanca: c/n A gusto
Tomates cherry: 200 Gramos
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Pimientos: 2 Unidades
Queso de Cabra: 200 Gramos
Tofu fresco: 250 Gramos
Aceite de trufas: c/n A gusto

Masa de Pizza

Aceite De Oliva: 10 Gramos
Harina 0000: 1/2 Gramos
Sal: 15 Gramos
Agua: 350 Gramos
Levadura: 7 Gramos

Preparación de la Receta

- Precalentar el Kamado
- Cocinar pimientos y berenjenas a las brasas directamente.

MASA

- Preparar un fermento con agua y *levadura* disuelta
- Dejarla actuar por un día aproximadamente
- Mezclar *harina*, sal, y en el centro agregar el fermento.
- Sumar aceite de oliva, y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Dejar levar por un par de horas
- Desgasificar y estirar.
- Armar 2 bollos, y formar las pizzas

TOFU, ATUN Y SALSA BLANCA.

- Pincelar los bordes de la masa con aceite y *ajo*
- Agregar salsa blanca, y *dorar* un poco en el Kamado.
- Sumar el **tofu**, queso *Bocconcino*, los pimientos y las berenjenas asadas
- Por ultimo sumar las láminas de **atún**, tomates, y unas gotitas de aceite de trufa

QUESO DE CABRA Y TOMATES.

- *Saltear* los cherrys en aceite de oliva y sal, hasta grillar
- Poner los tomates sobre la masa
- Pincelar los bordes con aceite y *ajo*
- Agregar el queso de cabra sobre los tomates
- Cocinar en el Kamado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-tofu-y-atun-queso-de-cabra-y-tomates