

Pizza frita con salmón ahumado y vinagreta de pistachos



Ingredientes

Cebollino:

Chile rojo: 1 Unidad

Eneldo:

Salmón ahumado:

Para la masa:

Agua: 1/4 L

Levadura fresca: 25 g

Harina: 500 g

Sal:

Para la vinagreta:

Aceite de oliva virgen:

Vinagre de Módena:

Pistachos:

Preparación de la Receta

- Para la masa mezclamos la *harina*, el agua, la *levadura* y la sal. Amasamos y dejamos secar. Luego, le damos forma a las pizzas y las freímos en aceite muy caliente.
- Escurrimos, dejamos enfriar un poco y colocamos encima el **salmón**, las hierbas y el *chile*.
- Preparamos una vinagreta con los pistachos, el aceite de oliva y el *vinagre* de Módena. Luego, rociamos por encima de las pizzas.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pizza-frita-con-salmon-ahumado-y-vinagreta-de-pistachos>