Pizza Invertida



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Hongos Portobello y Champignones: 250 Gramos
Queso Raclette: 400 Gramos

Masa

Aceite De Oliva: 5 c.c.
Agua: 200 c.c.
Harina 000: 400 Gramos
Levadura fresca: 10 Gramos
Sal: 5 Gramos

Salsa

Vino Tinto: 1 Copa
Chorizos: 2 Unidades
Cebolla picada: 1 unidad
Dientes de ajo: 3 Unidades
Lata de tomates: 1 unidad
Laurel: 2 hojas
Sal: c/n
Tomillo: 1 cda
Zanahoria picada: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Retirar la piel de los chorizos y *saltear* desgranados en aceite de oliva hasta *dorar* suavemente.
- Agregar todo picado *cebolla*, *zanahoria* y *ajo*.
- *Condimentar* con sal, *laurel* y *tomillo*.
- Cocinar 5 minutos.
- Incorporar vino tinto y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar tomates en lata y cocinar suavemente hasta espesar.

Masa

- En un bowl mezclar *harina*, sal, *levadura* fresca, aceite de oliva y agua.

- Amasar hasta formar un bollo.
- Separar en 4 bollitos y dejar levar en placa con *harina* en la base en heladera de un día para otro.
- En un cuenco individual que pueda ir al horno, con aceite de oliva en la base, acomodar una feta gruesa de queso raclette, 5 *hongos* sin cabo por molde y cubrir con la salsa.
- Estirar los bollos del diámetro de los moldes y tapar el relleno de la pizza agarrándolos bien a los bordes.
- Llevar a horno a 200° C por 15 minutos.
- Desmoldar y servir en caliente.

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