

# Pizza Invertida

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Hongos Portobello y Champiñones:** 250 Gramos

**Queso Raclette:** 400 Gramos

### Masa

**Aceite De Oliva:** 5 c.c.

**Harina 000:** 400 Gramos

**Sal:** 5 Gramos

**Agua:** 200 c.c.

**Levadura fresca:** 10 Gramos

### Salsa

**Vino Tinto:** 1 Copa

**Chorizos:** 2 Unidades

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Laurel:** 2 hojas

**Tomillo:** 1 cda

**Cebolla picada:** 1 unidad

**Lata de tomates:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**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>