Pizza mixta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Sal: 1/2 cdita.
Agua tibia: 1 Taza
Harina integral: 280 Cantidad necesaria
Harina de Maíz: 40 g
Miel: 1/2 cda.
Levadura seca: 5 g

Relleno

Albahaca: Cantidad necesaria
Peras: 2 Unidades
Espinacas: 1/2 Tazas
Orégano: 10 g
Echalottes: 2 Unidades
Jamón serrano: 200 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de Cabra: 100 g
Vinagre: 20 cc

Salsa

Vino Tinto: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto
Tomate: 2 Unidad
Orégano: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Albahaca: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva la *levadura* en un 1/4 taza de agua tibia,
- En un bowl coloque la *harina* integral, la miel, sal y agregue la *levadura* disuelta y la cantidad necesaria de agua.
- Amase hasta formar una masa ligera
- Cubra con papel film o con un trapo húmedo, deje levar en un lugar templado por media hora, hasta que doble su tamaño.
- Espolvoree la masa con *harina* de maíz, estire con un palo de amasar y coloque en un molde para pizza.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta que esté cocida.

Relleno

- Corte las peras en láminas.
- Pele y pique los echalotes.
- Espolvoree las peras con el echalote picado, el *orégano* y rocíe con aceite de oliva.
- Coloque las peras sobre un grill bien caliente a grillar de ambos lados.

Salsa de tomate

- Cortar el *tomate* en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Pique la *albahaca*.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*.
- Agregue el *tomate* y deje que se cocine.
- Agregue la *albahaca*, el *orégano*, pimienta y desglace con el vino.
- Deje evaporar el alcohol y espesar

Armado

- En un bowl coloque la *espinaca*, condimente con sal, pimienta, *vinagre* y aceite de oliva
- Mezcle y reserve.
- Sobre la masa cocida coloque la salsa de *tomate*, las peras grilladas, el *jamón* serrano, el queso de cabra y *albahaca*.
- Agregue por encima la *espinaca* condimentada.

Presentación

- Corte el queso parmesano en tiras finas
- Sirva la pizza cortada en porciones, decore con *albahaca* y una lámina de queso parmesano.
- Rocíe con aceite de oliva.

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