

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>