

# Pizza party

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa de Pizza

**Agua tibia:** 200 cc

**Levadura:** 50 grs.

**Harina:** 1/2 k

**Sal:** 10 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Azucar:** 1 cda.

### Pimientos baby

**Pimientos babys verdes:** 1/2 k

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sal:** A gusto

### Salsa de Tomate

**Hojas de Albahaca:** A gusto

**Cebollas:** 2 Unidades

**Ajo:** 3 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates Perita:** 6 Unidades

**Azucar:** 1 cda.

### Varios

**Queso feta:** 200 grs.

**Morrones asados:** 2 Unidades

**Queso Brie:** 300 grs.

**Hojas de menta:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** 300 g

**Papa:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Tomates asados:** 7 Unidades

**Berenjenas fritas:** 3 Unidades

**Mozzarella rallada:** 500 g

**Queso de cabra blando:** 300 grs.

**Anchoas:** A gusto

**Tomillo:** A gusto

**Tomates secos:** 10 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceitunas negras:** A gusto

**Espinaca picada:** 1 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Pasas de uva rubias:** 1/2 Taza

**Pesto:** A gusto

**Hierbas frescas aromáticas:** A gusto

**Nueces:** 1 Taza

**Jamón crudo:** 200 g

**Cebollas caramelizadas:** 2 Unidades

**Boconccinos de mozzarella:** 10 Unidades

**Hongos Portobellos medianos:** 10 Unidades

**Hojas de Rúcula:** Cantidad necesaria

**Ricota:** 100 grs.

**Zucchini:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa de pizza

- Realice un fermento con la *levadura*, azúcar, una cucharadita de *harina* y un poco de agua tibia, mezcle, cubra y deje espumar durante 5 minutos aproximadamente.
- Realice un volcán con la *harina* y en las paredes espolvoree la sal, en el centro del volcán incorpore el fermento y comience a trabajar la con las manos, agregue un poco de agua y el aceite, trabaje hasta unir los ingredientes, luego amase durante 10 minutos aproximadamente, cubra la masa y deje reposar en un lugar calido hasta que duplique su volumen.

### Salsa de Tomate

- Pele y pique las cebollas en *brunoise*
- Pique groseramente los tomates.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue los dientes de *ajo* machacados, luego de unos segundos incorpore las cebollas, sal y pimienta
- Una vez transparente la *cebolla* añada los tomates junto con las hojas de *albahaca*, cocine durante 15 a 20 minutos.

### Pimientos baby

- Coloque los pimientos babys en una placa con aceite de oliva, sal y pimienta, lleve a horno precalentado y cocine hasta que estén tiernos.

### Armado

- Una vez levada la masa desgasifíquela y separe en bollos
- Espolvoree la mesada con *harina* y luego estire los bollos con las manos dando forma circular.
- Tome uno de los círculos de masa y colóquelo sobre una pala de madera, pinte con salsa de *tomate* y precocine en horno.
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Rocié con aceite de oliva otros de los círculos de masa sin salsa, espolvoree con hojas de *romero* y sal, y precocine como las anteriores.

- Corte los pimientos asados en finas tiras y disponga sobre una de las prepizza con salsa, encima cubra con *mozzarella* rallada, sazone con pimienta y aceite de oliva
- Lleve nuevamente al horno hasta que la *mozzarella* se funda.
- Tome otra prepizza con salsa y disponga encima láminas de berenjenas fritas, luego espolvoree con queso parmesano en escamas y una pizca de *mozzarella*, lleve a horno.
- En otra prepizza con salsa disponga los tomates asados, rocié con aceite de oliva, espolvoree con hierbas frescas picadas y azúcar, por ultimo coloque el queso de cabra blando y espolvoree con *orégano* fresco picado y aceitunas negras picadas.
- Una vez cocida espolvoree con hojas de *rucula* y nuevamente hilos de aceite de oliva.
- En otra prepizza blanca, sin salsa de *tomate*, rocié con aceite de oliva, cubra con cebollas caramelizadas, *hongos* portobellos cortados en laminas, *tomillo* fresco, sal, pimienta, nuevamente aceite de oliva, una vez cocida disponga finas laminas de queso feta y espolvoree con pimienta.
- En otro prepizza con salsa frote un diente de *ajo*, luego disponga las anchoas picadas, *alcaparras*, tomates asados, berenjenas fritas y espolvoree con queso parmesano y pimienta.
- Tome la prepizza con aceite de oliva y *romero*, rocié con aceite de oliva, espolvoree con *mozzarella* y disponga láminas bien finas de *papa* cruda con piel hasta cubrir, sazone con sal, pimienta, *romero* fresco picado y nuevamente aceite de oliva
- Lleve a horno.
- En otra prepizza con salsa de *tomate* disponga una base de *ricota*, sazone con sal y pimienta, luego laminas bien finas de zucchini, nuevamente sal y pimienta, encima *mozzarella*, luego hojas de *menta* picadas y al horno.
- En otra prepizza con salsa cubra con *espinaca* cruda picada, sazone con sal y pimienta, luego pesto, *mozzarella* y al horno.
- En otra prepizza con salsa espolvoree con *mozzarella* y rocié con aceite de oliva, lleve al horno y una vez cocida espolvoree con *jamón* crudo picado y hojas de *rucula*.
- En otra prepizza con salsa de *tomate*, agregue más salsa de *tomate*, cuatro bocconcinos previamente cortados a la mitad, *orégano* fresco, pimienta y aceite de oliva, lleve a horno y una vez cocida cubra con tomates secos.
- En otra prepizza con salsa de *tomate*, base de *mozzarella*, *hongos* portobello fileteados y pesto, lleve a horno.
- En otra prepizza blanca, aceite de oliva generoso, *fetas* de queso brie, pasas de uva y nueces picadas groseramente, lleve a horno.

## Presentación

- Sirva las pizzas a medida que las retira del horno y acompañe con cerveza bien fría.
- Acompañe con los pimientos babys asados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-party>