

Pizza a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Sal: 10 g

Harina 000: 500 g

Levadura fresca: 25 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Pizza de espárragos y queso de cabra

Aceite De Oliva: A gusto

Aceitunas negras descaroizadas: 150 g

Espárragos Verdes: 500 g

Queso de Cabra: 300 g

Ajo: 3 Cabezas

Anchoas en aceite: 50 g

Pizza de rúcula y queso azul

Aceite de trufa blanca: Gotas

Pimienta negra recién molida: A gusto

Nueces: 100 g

Higos blancos secos: 200 g

Rúcula: 200 g

Queso Azul: 300 grs.

Preparación de la Receta

- Encienda las brasas.
- Tome una vara de madera de espinillo y sumérjala en agua durante 1 hora, luego colóquela sobre las brasas encendidas.

Masa

- En un bowl coloque la *harina*, *levadura*, aceite de oliva, sal y agua, mezcle y luego amase sobre la mesada hasta lograr una textura lisa, de forma de bollo, colóquelo dentro del bowl y déjelo levar durante aproximadamente 20 a 30 minutos.

Pizza de rúcula y queso azul

- Corte los higos en trozos.
- Corte el queso azul en trozos.

Pizza de espárragos y queso de cabra

- Deseche la base blanca de los espárragos, lávelos y colóquelos sobre la parrilla, cocínelos sobre fuego fuerte
- Gírelos a medida que se doren.
- Deseche el nudo de la cabeza de los ajos, luego acomódelas por separado, enteras y con piel, sobre papel aluminio, humedézcalas con aceite de oliva y envuelva cada una con el papel
- Colóquelas sobre las brasas y cocínelas a fuego lento hasta que estén bien tiernas.
- Corte el queso de cabra en trozos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa divídala en dos bollos iguales
- Tome un bollo y estírelo con la ayuda de un palo de amasar dándole el grosor deseado
- Proceda del mismo modo con el resto de masa
- Cocine sobre la parrilla hasta que la masa se dore
- Al momento de colocar la masa sobre la parrilla, acomode debajo de esta la madera de espinillo para lograr el efecto de ahumado.
- Cuando la masa se dore de vuelta.
- Sobre una de las pizzas coloque los ajos asados presionando hasta que los dientes salgan, luego extienda hasta cubrir toda la pizza
- Termine la cocción hasta que se doren de ambos lados.
- Tome la pizza que no tiene nada y extienda hojas de *rúcula*, luego espolvoree las nueces, el queso azul, los higos, unas gotas de aceite de trufa y pimienta negra recién molida, cocine hasta que el queso se funda.
- Sobre la pizza que extendió el puré de ajos acomode los espárragos asados, el queso de cabra, las aceitunas negras enteras y las anchoas, cocine hasta que el queso se funda.

Presentación

- Sirva las pizzas en tablas y córtelas en porciones.

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