elGourmet

Pizza de Cerdo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bollos de pizza levados y reposados: 4 Unidades

Pizza de jamón crudo

Burrata: 1/2 unidad
Jamòn crudo: 50 Gramos
Salsa de tomate: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Pizza de panceta

Salvia: 3 Hojas
Muzzarella de búfala: 1 unidad
Salsa de tomate: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Panceta: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Pizza de porchetta

Huevo: 1 unidad
Muzzarella: 300 Gramos
Porchetta en fetas: 100 Gramos

Salsa de tomate

Concentrado de tomate: 1 cda
Tomillo: 2 Ramas
Pure de tomate: 400 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Chiles: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Salsa de tomate

- En sartén con aceite de oliva *saltear ajo* picado, ramas de *tomillo*, chiles enteros y 2 minutos después agregar puré de tomates, concentrado de tomates y dejar cocinar a fuego suave por 5 minutos,
- Añadir hojas de *albahaca* y reservar.

Pizza de panceta

- Estirar un bollo con las manos dándole forma y completar con salsa de tomates, muzarella de búfala en rodajas, *panceta* ahumada en *fetas*, salvia picada, un hilo de aceite de oliva.
- Hornear hasta cocinar la masa, *dorar* la *panceta* y fundir el queso.

Pizza de jamón crudo

- Estirar un bollo con las manos dándole forma y completar con salsa de tomates, queso rallado y hornear hasta cocinar la masa y *dorar* los bordes.
- Al salir del horno agregar *burrata* en trozos, aceite de oliva y volver al horno hasta fundir.
- Ya fuera del horno añadir *jamón* crudo y pimienta.

Pizza de porchetta

- Estirar un bollo con las manos dándole forma y completar con salsa de tomates, muzarella rallada y *porchetta* en *fetas*.
- Llevar a horno y a media cocción añadir en el centro un hubo para terminar la cocción en el horno hasta cuajar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzas-con-cerdo