

# Pizzas y ensalada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada

**Queso Parmesano Rallado:** 2 cdas.  
**Rúcula:** 100 g  
**Vinagre Balsámico:** 20 cc  
**Aceite de romero en aerosol:** Cantidad necesaria

**Lechuga morada:** 100 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Lechuga francesa:** 100 g

### Guarniciones

**Zuchini:** 1 Unidad  
**Cebolla caramelizada:** 1 Unidad  
**Berenjena:** 1 Unidad  
**Corazones de alcauciles cocidos:** 150 g  
**Anana:** 2 k

**Pimientos rojos:** 2 Unidades  
**Champiñones de París:** 150 g  
**Hierbas secas:** 2 cdas.  
**Pimientos Amarillos:** 2 Unidades

### Masa de pizza

**Agua tibia:** 250 cc  
**Harina:** 200 grs.  
**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Sal:** 1 cdita.  
**Harina de salvado:** 200 g  
**Levadura seca:** 8 g

### Salsa de tomate

**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Paprika:** 20 g  
**Tomates concassé sin piel ni semillas:** 200 g  
**Zanahoria:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes  
**Albahaca:** 2 Rama  
**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Masa de pizza

- Mezcle las harinas.
- En una batidora coloque, *levadura*, sal, agua tibia, aceite de oliva y poco a poco agregue la *harina*.
- Una vez que la masa esta uniforme y elástica, deje levar por 1 hora, tapada por papel film.
- Divida el bollo en cuartos y deje reposar una vez más por 10 minutos.

## Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Pele y ralle la *zanahoria*.
- Corte los tomates en trozos.
- En una *cacerola* rociada con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, agregue la *zanahoria*, el *ajo*, el *tomate*, las hojas de *albahaca*, sal, pimienta y *paprika*.
- Deje cocinar hasta que haya reducido todo su *jugo*.

## Guarnición

- Corte los corazones de *alcauciles* en cuaros.
- Corte la *berenjena* en rodajas.
- Corte los pimientos en juliana.
- Retire el tallo de los champignones y corte en láminas.
- Corte las rodajas de *piña* o *ananá* en cubos.
- Corte los zuchinis en rodajas.

## Armado

- Estire las masas, pinche el centro, con la ayuda de un tenedor.
- Coloque encima la salsa, los vegetales y las hierbas a su elección para formar las pizzas.
- Lleve a horno precalentado a 180 grados por 10 minutos.

## Ensalada

- Corte las lechugas y la *rúcula* con las manos.
- En un bowl mezcle las lechugas, la *rúcula*, el *vinagre* balsámico, sal, pimienta, queso parmesano rallado y el aceite de *romero*.
- Mezcle y reserve.

## Presentación

- Sirva las pizzas sobre una tabla y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pizzas-y-ensalada>