Pizzetas Crocantes de Harina de Maíz



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Pizzetas

Leche: 6 Tazas
Harina de maíz instantánea: 3 Tazas

Topping #1

Chile picado: 1/2 cdita
Comino: 1/2 cdita
Eneldo fresco: 1 cda
Lima, para su jugo y ralladura: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Salmón: 3 Fetas
Aguacate: 1 Unidad

Topping #2

Cebollas: 2 Unidades
Pimienta: c/n
Queso de Cabra: 1/2 Taza
Sal: c/n

Topping #3

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Aceto balsámico: 1 Chorrito
Tomates cherry: 8 Unidades
Mozzarella de búfala: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Pizzetas

- Cocinar **harina** de maíz instantánea en leche.
- Una vez cocida, colocar en 3 pizzeras y darles forma circular.
- Llevar al grill del horno hasta que estén crocantes.
- Reservar como bases.

Topping #1

- En un bol, mezclar puré de *aguacate* con sal, pimienta, *jugo* de *limón*, *comino*, *chile* en rodajas, sal, pimienta, *eneldo* fresco, *jugo* y ralladura de lima.
- Colocar la preparación sobre una base de *harina* de maíz y agregar por encima *salmón* ahumado en *fetas*.

Topping #2

- En una sartén con *mantequilla* y apenas azúcar, cocinar suavemente cebollas en pluma hasta caramelizar.
- Agregar las cebollas sobre una base de *harina* de maíz y por encima queso de cabra desgranado.

Topping #3

- En una sartén caliente con poco aceite, *saltear* tomates cherry en mitades por un minutos.
- Agregar aceto balsámico y *saltear* por 1 minutos más.
- En un bol, deshilar *mozzarella* de búfala y mezclar con aceite de oliva, *tomillo*, sal y pimienta.
- Añadir la *mozzarella* sobre una base de *harina* de maíz, por encima los tomates cherry tibios y terminar con unos hilos de aceto balsámico reducido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizzetas-crocantes-de-harina-de-maiz