

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>