

Pizza de queso de cabra, zapallo italiano y pimentón asado



Receta:

Ingredientes:

- 1 tarro de salsa de tomate (200 grs)
- 1 zapallo italiano
- 1 pimentón
- 1 paquete de queso de cabra El Roble
- Sal y pimienta a gusto

Ingredientes Masa

- 3 tazas de harina (360 grs)
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 taza de agua tibia (180 ml)
- 1 cucharadita de levadura fresca o en polvo

Preparación

Para la preparación de la masa, disolver la levadura en 1/3 de una taza de agua tibia. Mezclar la harina, sal y azúcar en un bowl. Formar un hoyo al medio de los ingredientes, agregar el aceite, y agua tibia. Con las manos, lentamente ir mezclando los ingredientes sólidos con los líquidos. Amasar hasta lograr una masa elástica, suave y que no quede pegajosa. Hacer un bollo y dejar la masa en un recipiente enharinado, cubierto con un paño de cocina en un lugar tibio para que la masa aumente su tamaño, dejar reposar 2 horas. Cortar a lo largo el zapallo italiano en láminas de ½ cm, en un sartén con un poco de aceite de oliva dorar 2 minutos por lado. Cortar el pimentón en tiritas de ½ cm y saltear 10 minutos con un poco de aceite de oliva y sal. Para armar la pizza, con un uslero y un poco de harina dar forma redonda a la masa de la pizza, hasta lograr un grosor de ½ centímetro apróx. Con un tenedor hacer orificios alrededor de toda la masa. Agregar un poco de salsa de tomate y hornear 5 minutos a 180° Retirar del horno, agregar un poco más de salsa de tomate, el queso de cabra rallado, las láminas de zapallo italiano y los pimentones. Hornear 5 minutos más a 180° o hasta que el que la pizza esté dorada. Retirar del horno y si se quiere agregar un poco de aceite de oliva y sal. Servir.