



Pizza marinera

Descripci3n

default watermark



TenÃa muchas ganas de hacer una pizza casera, con la masa tambiÃ©n casera, pero no encontraba Â«la recetaÂ», en Ã©ste caso ha sido de pescado y demÃ¡s ingredientes, espero encontrar otras de carne, pollo, vegetalâ? que me convenzan.

Ingredientes: (Para cuatro o cinco personas).

De la masa.

- 400 gr de harina.
- 200 ml de agua.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra.
- 1 pizca de sal.
- Hierbas aromáticas al gusto, esta vez tomillo y orégano (1 pizca de cada). Opcional.
- Harina para espolvorear la encimera y estirar la masa.

De la pizza.

- 1/2 pimiento verde grande.
- 1/2 pimiento rojo mediano.
- 200 gr de salmón fresco sin piel.
- 4-5 filetes pequeños de anchoa en salazón.
- 120 gr de gambas peladas. Pueden ser congeladas.
- 200 gramos de queso rallado, mezcla de cuatro quesos, o al gusto.
- 10 aceitunas verdes deshuesadas.
- 15 tomates cherry frescos.
- Alcaparras. La cantidad al gusto.
- Salsa de tomate frito para cubrir la masa, el que os guste.
- Unas hojas de albahaca fresca o albahaca seca para espolvorear.
- Aceite de oliva, sal, pimienta en polvo.

Preparación:

De la masa.

Ponemos la harina en un bol junto con la sal, hacemos un hueco en el centro (a modo de volcán) y agregamos el agua, las hierbas aromáticas y el aceite.



Mezclamos todo bien en el bol, pasamos a la encimera y amasamos hasta que resulte una masa homogénea y compacta, que no se pegue en las manos. Formamos una bola, metemos en el bol tapado con film transparente y **dejamos reposar durante una hora a temperatura ambiente.**



De la pizza.

Lavamos y troceamos el salm3n en tacos de 1 cm de grosor y 2 cm de anchura. Dejamos sobre un colador para que suelte el agua que pueda tener, hasta el momento de montar la pizza.

Si las gambas son congeladas, dejamos descongelar, es preferible sacarlas del congelador la vÃspera de la preparaci3n de la receta.

Mientras reposa la masa, preparamos los ingredientes de la pizza.

Lavamos bien los pimientos, pelamos el rojo, troceamos ambos en dados pequeÃ±os, los pasamos a una sartÃ©n o cazuela con aceite, llevamos a fuego medio-suave y hacemos una fritada, hasta que el pimiento quede blando. Retiramos del fuego y reservamos.



Partimos por la mitad las aceitunas y reservamos.

Troceamos muy menudos los filetes de anchoa en salazÃ³n y reservamos.

Lavamos y picamos en cuartos los tomates cherry, reservamos.

Secamos con papel absorbente el salmÃ³n, salpimentamos y reservamos.

Pasamos la bola de masa a la encimera espolvoreada ligeramente con harina, hacemos un cilindro y la vamos extendiendo con un rodillo, que nos quede un rectángulo del tamaño de la bandeja de horno, **debe quedar una base de pizza muy fina**. Si vemos que la masa se nos pega al rodillo espolvoreamos con harina. Cubrimos la bandeja de horno con papel de hornear y disponemos nuestra masa.

-





Precalentamos el horno, calor arriba y abajo a 180°C.

Repartimos la salsa de tomate sobre la superficie de la masa, la cantidad deseada, a continuación vamos colocando los ingredientes de la pizza: Los tacos de salmón, las anchoas, las aceitunas, las alcaparras, las gambas, la fritada de pimiento, los tomates cherry, las hojas frescas de albahaca (o espolvoreamos con albahaca seca) y por último cubrimos con el queso rallado.



Llevamos al horno, **parte baja para que se nos cueza la masa por debajo**, durante 10-12 minutos, pasamos la pizza **a la parte media/alta del horno** y dejamos hornear otros 10-12 minutos, hasta que veamos que los bordes se empiezan a tostar.

Yâ?¡ **BUON APPETITO!**

Consejo: La fritada de pimientos la podemos hacer con antelación y la masa también, hacemos la bola la enrollamos en film transparente y conservamos en la nevera, sacaremos

una hora antes de la preparaci3n de la receta. Cada horno es un mundo y seg3n su potencia as3 ser3 el tiempo de horneado necesario.

S3guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

M3ndanos tus recetas, opiniones, sugerencias3 a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscr3bete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el m3vil.

Categor3a

1. Aperitivos
2. Pasta
3. Pescados y mariscos
4. Quesos
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaci3n

mayo 25, 2020

Autor

admin

default watermark