



¿Que saber?

- Dificultad: Fácil.
- Cantidad: 4 personas.
- Tiempo: 10 minutos (más tiempo de preparación de la masa).

Ingredientes (4 pl.)

- 400 grs de masa de pizza.
- 4 – 5 cucharadas de salsa pomodoro.
- 150 grs de mozzarella.
- 6 tajadas de jamón crudo o serrano.
- 10 setas.
- 1 rama de cilantro.
- Aceite de oliva.
- Sal – Pimienta.

Pizza Jamón crudo y setas

Paso 1:

Coloque harina por ambos lados de su bola de masa antes de colocarla en un mesón de trabajo previamente enharinado. Presione hacia abajo desde el interior de la bola de masa hacia afuera para estirar la base, manteniendo el aire en el borde de la base. Continúe estirando la base levantando y girando sobre sus puños.

Paso 2:

Vuelva a colocar sobre una superficie enharinada y, trabajando rápidamente, cubra la masa estirada con la salsa pomodoro y agregue la mozzarella sobre la masa de forma uniforme. Luego, corte las setas en láminas y agréguelas por sobre la superficie de la pizza. Por último, agregue un chorrillo de aceite de oliva y sal y pimienta a gusto.

Paso 3:

Con la ayuda de sus paletas de acero inoxidable, lleve la pizza hacia el horno previamente calentado y deje cocinar por 4 o 5 minutos hasta que su masa se vea crujiente. Saque la pizza del horno y agregue todas las láminas de jamón crudo. Para finalizar puede decorar con un poco de hojas de cilantro.