

2^{dos} platos
ricos en
vitamina D3



Pizza casera con salmón ahumado y huevo

Ingredientes:

Para la masa:

500 g de harina
1 sobre de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
300 ml de agua tibia
2 cucharadas de AOVE

Para el topping:

Salsa de tomate casera o comprada
200 gramos de queso mozzarella rallado
200 gramos de salmón ahumado, cortado en trozos
2 huevos grandes
Cebolla roja, cortada en juliana (opcional)
Alcaparras (opcional)
Eneldo fresco picado (opcional)
Pimienta negra recién molida al gusto

Preparación:

- 1. Prepara la masa:** En un bol grande, mezcla la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Agrega el agua tibia y el aceite de oliva y amasa hasta obtener una masa suave y elástica. Coloca la masa en un bol engrasado, cubre con un paño húmedo y deja en un lugar cálido durante al menos 1 hora, o hasta que doble su tamaño.
- 2. Prepara la pizza:** Precalienta el horno a 220°C. Estira la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener el grosor deseado. Coloca la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Unta la masa con salsa de tomate y espolvorea con queso mozzarella. Distribuye el salmón ahumado, la cebolla roja, las alcaparras y el eneldo (si lo usas). Haz huecos en el queso y rompe un huevo en cada uno. Espolvorea con pimienta negra recién molida al gusto.
- 3. Hornea:** Hornea la pizza durante 15-20 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el queso esté burbujeante y dorado. Retira del horno y deja reposar unos minutos antes de servir.

Consejos:

Masa casera:

Si no tienes tiempo de preparar la masa casera, puedes utilizar una base de pizza comprada.

Topping:

Puedes personalizar el topping de tu pizza según tus gustos. Otras opciones incluyen champiñones, aceitunas, rúcula, etc.

Huevo:

Si prefieres, puedes cocinar los huevos ligeramente antes de añadirlos a la pizza para evitar que queden muy líquidos.

Horno:

Si tienes un horno de piedra, la pizza quedará más crujiente.