

## Pizza de berenjena asada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 300 g de harina
- 30 g de levadura fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 200 g de agua tibia
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de azúcar
- Para la cobertura:
- 8 cucharadas de tomate natural triturado
- 12 tomates secos picados finos
- 1/2 berenjena en rodajas finas
- 1/2 puerro pequeño
- Unas aceitunas negras
- 1/4 de cucharadita de semillas de cilantro
- 1/2 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharada de orégano
- Queso rallado al gusto

### Preparación:

#### Paso 1

Hacemos la masa en un cuenco amplio, mezclando la harina con un poco de sal, aceite de oliva virgen extra y azúcar. En otro bol ponemos el agua tibia y disolvemos la levadura. Mezclamos bien todo y dejamos tapado a

leudar unos 20 minutos. Preparamos las berenjenas sobre una bandeja engrasada y asamos en el horno a 180° C hasta que estén doradas por ambos lados. Mientras tanto, en una sartén calentamos un poco de aceite y sofreímos las especias y el puerro. Una vez que el puerro está pochado añadimos los tomates secos bien picados. Para montar la pizza ponemos la mitad de la masa en una base de 25 cm de molde para pasteles. La masa es bastante pegajosa, con lo que hay que ponerse un poco de aceite en las manos para poder manejarla con más facilidad. Extendemos la masa y la cubrimos con unas cucharadas de tomate triturado. Horneamos a 180° C con calor arriba y abajo durante 5 minutos y la sacamos. Ponemos primero el queso, luego las berenjenas, el sofrito de puerro y tomate seco, y las aceitunas. Terminamos con un chorrillo de aceite de oliva y un poco de orégano. Horneamos la pizza con todos los ingredientes otros 15 minutos a 180° C y servimos caliente.