

# PIZZA MARINERA



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Mari Carmen



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Nose cual me gusta mas si la de carne o la marinera

## Ingredientes para 4 personas :

- Salmón ahumado
- Anchoas
- Gambas peladas congelada
- Mejillones cocidos
- Tomate frito
- Queso rallado especial para pizzas
- 200 ml de agua
- 3 cucharadas de las de sopa de Aceite de Oliva
- 350 gr de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre de fermento seco o 14 gr de levadura de panadero fresca

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Hacer la masa; Yo hice la masa en la panificadora en el programa 9 de pizza, 1:30 h., cuando termino hice la forma de la pizza y deje 20 minutos de reposo. **A MANO:** Se mezclan los ingredientes poco a poco, cuando ya no se pegue en la manos se deja reposar hasta que suba, 1 hora más o menos. Cuando haya subido le damos la forma deseada (yo deje la masa un poco gordita, nos gusta así) y se deja otros 20 minutos reposar. Se unta con tomate frito, se echa el queso rallado, se coloca el salmón ahumado al gusto. Se sofríe las gambas y los mejillones con un salteado llega, se echa encima del salmón. Se cubre con otra capa de queso rallado y se colocan las anchoas. Se mete al horno a 220° unos 25 minutos

