

Creador: La Cerda **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Siempre apetece una buena pizza y si es casera mejor aún! Aquí les dejo un clásico de nuestra cocina.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos de harina
- 125 mililitros de leche
- 65 mililitros de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde o pimiento rojo (o los dos)
- 200 gramos de muzzarella rallada
- Jamón cocido
- Ajo
- 400 gramos de tomate triturado
- Orégano
- Sal
- Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

- Lavamos y cortamos la cebolla en trozos pequeños. - Ponemos a calentar aceite y sofreímos la cebolla. - Lavamos y cortamos el pimiento. - Una vez que tengamos dorada la cebolla, agregamos el pimiento y el ajo. - Luego de dorarlos unos minutos, incorporamos el tomate triturado. - Mientras se cocina la salsa, realizaremos la masa. Colocamos en un bol la harina, la leche y el aceite. Mezclamos todos los ingredientes. - Cuando obtenemos una masa uniforme y sin grumos, la estiramos con la ayuda de un palo de amasar, sobre papel vegetal (o de horno). - El tamaño del papel y de la masa dependerá del recipiente que lleves al horno. - Cuando ya tenemos casi terminada la salsa, condimentamos con sal, orégano y pimienta negra. - Colocamos la masa en la fuente y esparcimos la salsa por toda la superficie. Cubrimos con las lonchas de jamón y luego con la muzzarella. - Decoramos con salsa rosa (o coctel o golf). - Y finalizamos con orégano. Lo ponemos en el horno precalentado a 180°, unos 20 minutos aproximadamente. Tengan en cuenta que la masa es muy fina, cuando

vean que el queso y los rebordes se doran, ya está lista. La ventaja de esta masa, es que le puedes poner arriba los ingredientes que tengas en casa.