

# PIZZAS



COCA DE PIMIENTO Y JAMÓN  
COCA DE VERDURAS  
FALSA PIZZA CON HUEVOS  
FALSAS PIZZAS DE SARDINAS  
MINI PIZZA DE ATÚN  
MINI PIZZA DE GAMBAS CON ESPINACAS  
MINI PIZZA DE JAMÓN, ALCACHOFA Y CHAMPIÑÓN  
MINI PIZZA DE VERDURAS Y ATÚN  
MINI PIZZA ROMANA  
MINI PIZZAS DE ANCHOAS  
MINIPIZZA DE SARDINAS Y ESPÁRRAGOS  
MINIPIZZAS A LA ITALIANA  
PIZZA A LA ESPAÑOLA  
PIZZA BOLOÑESA  
PIZZA CALZONE  
PIZZA CON ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS  
PIZZA CON JAMÓN DE YORK  
PIZZA CON TODO  
PIZZA CRIOLLA  
PIZZA CUATRO QUESOS  
PIZZA DE AHUMADOS  
PIZZA DE AHUMADOS 2  
PIZZA DE ANCHOAS  
PIZZA DE ATÚN  
PIZZA DE BACON  
PIZZA DE CEBOLLA Y ATÚN  
PIZZA DE GAMBAS Y QUESO  
PIZZA DE JAMÓN  
PIZZA DE JAMÓN DULCE Y BERROS  
PIZZA DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES  
PIZZA DE MORCILLA  
PIZZA DE QUESO BRIE Y NUECES  
PIZZA DE QUESOS Y PIMIENTOS  
PIZZA DE SALMÓN AHUMADO  
PIZZA DE SARDINAS  
PIZZA HAWAI  
PIZZA MARGARITA  
PIZZA MARINERA  
PIZZA MEDITERRÁNEA  
PIZZA MIXTA  
PIZZA NAPOLITANA  
PIZZA NAPOLITANA 2  
PIZZA VEGETARIANA  
PIZZA 3 QUESOS  
PIZZA 4 ESTACIONES  
PIZZAS CON TODO  
PIZZAS PARA NIÑOS

# PIZZAS

## COCA DE PIMIENTO Y JAMÓN



### Ingredientes para 8 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura prensada, 30 gramos
- Leche, 1/2 taza
- Agua, 1/2 taza
- Aceite de oliva, 5 cucharadas
- Pimiento verde, 2 unidades
- Pimiento rojo, 2 unidades
- Jamón serrano, 150 gramos
- Tomate maduro, 2 unidades
- Cebolla grande, 1 unidad
- Sal, al gusto
- Pimienta molida, al gusto

- Preparación: 1 hora 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Valencia

### PREPARACIÓN:

Lavar los pimientos y los tomates; asar los pimientos en la llama para poder pelarlos, quitar las simientes y picarlos. Pelar los tomates, quitar las simientes y trocearlos. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y rehogar a fuego lento la cebolla picada, los pimientos y tomates, haciendo un sofrito; salpimentar. Cuando esté espeso, apartar del fuego y añadir el jamón picado; dejar enfriar.

Poner la harina con 1/2 cucharadita de sal y hacer un hueco en el centro; desleir la levadura en la leche tibia y añadirlo, agregar el aceite y agua, mezclando hasta formar una masa. Trabajarla y formar una bola, dejarla reposar tapada. Estirarla y forrar la bandeja del horno ligeramente engrasada; pinchar el fondo con un tenedor.

Colocar el sofrito sobre la masa y cocer en el horno caliente, a temperatura media, durante 1 hora aproximadamente.

# PIZZAS



## COCA DE VERDURAS



- Preparación: **1 hora**
- Dificultad: **Media**
- Precio: **Medio**
- Origen: **Valencia**

### PREPARACIÓN:

Mezclar la harina con el aceite, la manteca, la levadura, 1 pizca de sal y el agua necesaria para obtener una masa homogénea; dejarla reposar. Cortar las verduras lavadas en aros finos y colocar sobre papel para que se sequen; sazonar con sal y pimentón.

Estirar la masa con los dedos, dejándola muy fina y forrar la bandeja del horno, colocar las verduras: cocer en el horno precalentado, a calor medio unos 30 minutos. Retirar y rociar con un hilito de aceite antes de servir.

### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 360 gramos
- Levadura de pan y repostería, 15 gramos
- Aceite de oliva, 50 gramos
- Manteca de cerdo, 50 gramos
- Pimiento verde, 4 unidades
- Cebolla mediana, 2 unidades
- Tomate pequeño, 4 unidades
- Calabacín, 1 unidad
- Berenjena, 1 unidad
- Ajo, 2 unidades
- Pimentón dulce, 1 cucharada
- Sal, al gusto

# PIZZAS



## ❑ FALSA PIZZA CON HUEVOS



### Ingredientes para 4 personas

- Pan de molde, 4 rebanadas
- Tomate cherry, 12 unidades
- Anchoa, 1 lata
- Diente de ajo, 1 unidad
- Orégano, 1 cucharadita
- Huevos de codorniz, 8 unidades
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Sal, al gusto
- Pimienta molida, al gusto
- Margarina vegetal, 1 cucharada

- Preparación: 20 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Lavar los tomatitos y cortarlos por la mitad o en rodajas gorditas. Pelar el diente de ajo, prensarlo o machacarlo en el mortero y mezclarlo con el aceite, orégano al gusto, sal y pimienta. Untar ligeramente uno de los lados de las rebanadas de pan con margarina y poner en la plancha caliente para que se doren. Colocar en la plancha igualmente los tomates y mantenerlos 1 minuto, simplemente para que se calienten un poco. Cascar los huevos de codorniz sobre la plancha y asarlos.

A continuación, repartir los tomates sobre las rebanadas de pan, colocar las anchoas sobre ellos, repartir el aceite con los ajos y el orégano y colocar 2 huevos en cada una. (Todo debe hacerse con las rebanadas de pan sobre la plancha). Servir inmediatamente.

# PIZZAS

## PIZZAS

### ▣ FALSAS PIZZAS DE SARDINAS



CocinarHoy S.L. ©

#### Ingredientes para 4 personas

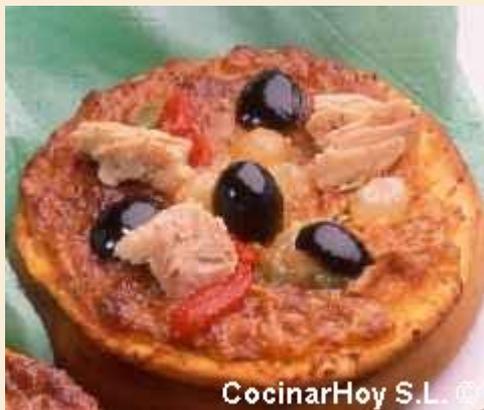
- Pan de molde(grande), 4 rebanadas
- Tomate frito, 3/4 taza
- Queso mozzarella, 50 gramos
- Sardina en aceite, 150 gramos
- Alcaparra, 1 cucharada
- Orégano, al gusto
- Aceite de oliva virgen extra, 2 cucharadas

- Preparación: 15 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Otros creativa española

#### PREPARACIÓN:

Cortar las rebanadas de pan con un cuenco o tazón dando forma redonda. Tostar el pan ligeramente y untar por un lado con el tomate frito. Espolvorear con el queso y meter en el horno 5 minutos para que el queso se funda. Colocar las sardinas por encima, repartir las alcaparras, espolvorear con el orégano y regar con el aceite. Servir enseguida.

## MINI PIZZA DE ATÚN



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 170 gramos
- Levadura prensada, 10 gramos
- Agua templada, 1/4 taza
- Leche, 1/4 taza
- Sal, al gusto
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Queso mozzarella, 100 gramos
- Atún en aceite, 100 gramos
- Cebollita en vinagre, 12 unidades
- Pimiento morrón, 4 unidades
- Orégano, 1 cucharada
- Aceituna negra, al gusto

- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Para el relleno:

Cubrir la superficie de la masa con el tomate y repartir el queso troceado. Colocar entre el queso el atún, las cebollitas y las tiras de pimientos. Añadir las aceitunas. Espolvorear la superficie con el orégano y regar con un hilillo de aceite. Colocar las mini pizzas en una placa de horno y cocer a media potencia unos 10 ó 15 minutos.

## MINI PIZZA DE GAMBAS CON ESPINACAS



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 170 gramos
- Levadura de cerveza, 10 gramos
- Agua(templada), 1/4 taza
- Leche, 1/4 taza
- Espinaca congelada, 150 gramos
- Bechamel, 1 taza
- Gamba, 16 unidades
- Queso mozzarella, 100 gramos
- Pimiento morrón, 1 unidad
- Pimienta negra molida, al gusto
- Sal, al gusto

- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes. Colocarlas en una bandeja engrasada.

#### Para el relleno:

Cocer las espinacas en el microondas con 1 cucharada de agua, siguiendo las indicaciones del paquete. Escurrir, picarlas y mezclar con la bechamel. Repartir la mezcla sobre las minipizzas y colocar sobre ellas el queso picado. Meter en el horno y, a los 10 minutos, colocar en la superficie las gambas peladas, salar ligeramente y regar con el aceite. Dejar cocer en el horno 5 minutos más. Mientras, cortar el pimiento rojo en tiritas. Servir las minipizzas adornadas con las tiras de pimiento rojo.

## MINI PIZZA DE JAMÓN, ALCACHOFA Y CHAMPIÑÓN



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 170 gramos
- Agua(templada), 1/4 taza
- Sal, 1 pizca
- Leche, 1/4 taza
- Levadura de cerveza, 10 gramos
- Jamón serrano, 8 lonchas
- Champiñón en conserva, 125 gramos
- Corazón de alcachofa(troceada y cocida), 125 unidades
- Tomate frito, 8 cucharadas
- Queso parmesano rallado, 8 cucharadas
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Pimienta negra molida, al gusto
- Orégano, al gusto
- Perejil picado, al gusto

- Preparación: 25 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con la sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Para el relleno:

Colocarlas en una placa de horno engrasada. Repartir el tomate en la superficie, los champiñones fileteados y los corazones de alcachofas troceados. Salpimentar ligeramente. Repartir el jamón picado y espolvorear con el queso, el perejil y el orégano. Regar con el aceite y cocerlas en horno, previamente calentado, a media potencia durante 10 ó 15 minutos. Servir calientes.

## MINI PIZZA DE VERDURAS Y ATÚN



### Ingredientes para 4 personas

- ▣ Harina, 170 gramos
- ▣ Levadura de cerveza, 10 gramos
- ▣ Agua templada, 1/4 taza
- ▣ Leche, 1/4 taza
- ▣ Tomate frito, 1 taza
- ▣ Tomate (pequeño), 16 unidades
- ▣ Atún en aceite, 200 gramos
- ▣ Calabacín, 1 unidad
- ▣ Sal, al gusto
- ▣ Aceite de oliva, 2 cucharadas

- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Para el relleno:

Dejar escurrir el atún y desmenuzarlo. Cortar los tomates y el calabacín en rodajas muy finas. Mezclar el tomate frito con el atún y repartir el preparado sobre las tortitas. Sobre él, colocar las rodajitas de calabacín y de tomate. Regar con el aceite y meter en el horno, previamente calentado, a temperatura media durante unos 10 ó 15 minutos o hasta que estén cocidas.

## MINI PIZZA ROMANA



### Ingredientes para 4 personas

- Tomate natural triturado, 1 taza
- Queso mozzarella, 150 gramos
- Anchoa, 80 gramos
- Albahaca fresca, 1 cucharada
- Leche, 1/4 taza
- Levadura de cerveza, 10 gramos
- Agua templada, 1/4 taza
- Harina, 175 gramos
- Sal, al gusto

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes. Colocarlas en la bandeja de horno engrasada.

#### Para el relleno:

Cortar el queso en lonchas finas. Cubrir la superficie con el tomate triturado y repartir el queso troceado. Colocar las anchoas sobre el queso, espolvorear con el orégano y regar con un hilillo de aceite. Cocer en el horno precalentado, a calor medio unos 10 ó 15 minutos y servir.

## MINI PIZZAS DE ANCHOAS



### Ingredientes para 4 personas

- ▶ Levadura prensada, 10 gramos
- ▶ Agua(templada), 1/4 taza
- ▶ Harina, 170 gramos
- ▶ Leche, 1/4 taza
- ▶ Tomate frito, 1 taza
- ▶ Queso mozzarella, 125 gramos
- ▶ Anchoa, 100 gramos
- ▶ Aceituna rellena de pimiento, 12 unidades
- ▶ Orégano, 1 cucharadita
- ▶ Sal, al gusto
- ▶ Aceite de oliva, 4 cucharadas

- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Para el relleno:

Cubrir la superficie de la masa con el tomate y repartir el queso troceado. En la superficie colocar las anchoas enrolladas y las aceitunas rellenas de pimiento. Espolvorear con el orégano picado y regar con el aceite. Cocer a horno medio durante 10 ó 15 minutos y servir caliente.

## MINIPIZZA DE SARDINAS Y ESPÁRRAGOS



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 170 gramos
- Agua(tibia), 1/4 taza
- Leche, 1/4 taza
- Levadura de cerveza, 10 gramos
- Sal, al gusto
- Tomate frito, 1 taza
- Diente de ajo, 1 unidad
- Cebollino, al gusto
- Sardina en aceite, 8 unidades
- Espárrago triguero, 8 unidades
- Queso mozzarella, 100 gramos

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con la sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes. Colocarlas en una bandeja de horno engrasada.

#### Para el relleno:

Repartir el tomate sobre las pizzas y colocar encima el queso en lonchas, los espárragos cocidos y escurridos y las sardinas. Regar con el aceite de la lata de sardinas y cocer en el horno precalentado, a temperatura media 10-15 minutos o hasta que estén cocidas.

## MINIPIZZAS A LA ITALIANA



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 170 gramos
- Levadura de cerveza, 10 gramos
- Agua(tibia), 1/4 taza
- Leche, 1/4 taza
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Diente de ajo, 1 unidad
- Aceite de oliva, 3 cucharadas
- Sal, al gusto
- Orégano, al gusto
- Aceituna negra, 16 unidades
- Alcaparra, 3 cucharadas
- Pimiento morrón, 3 gramos
- Queso mozzarella, 50 gramos

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con la sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 8 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes. Colocarlas en una placa de horno engrasada.

#### Relleno:

Mezclar en un cuenco el tomate con el ajo pelado y picado, sal y 2 cucharadas de aceite. Una vez bien mezclado, repartir sobre las minipizzas, colocar encima las alcaparras, las aceitunas, el queso y los trocitos de pimiento. Regar con el aceite restante, espolvorear con el orégano y cocer en horno el horno precalentado, a temperatura media unos 15-20 minutos. Servir calentitas.

# PIZZAS

## PIZZA A LA ESPAÑOLA



- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Española

### PREPARACIÓN:

#### Para hacer la masa

Poner 1 taza de agua en un cazo al fuego y cuando comience a hervir, retirar, verter en un cuenco amplio y agregarle el aceite, la levadura y sal; mezclar y agregar la harina poco a poco mezclando hasta obtener una masa suave. Extender la masa en una placa o un molde redondo, procurando que quede en una capa fina.

#### Para hacer el relleno

Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén y rehogar la cebolla, pelada y muy picada hasta que esté transparente. Incorporar el tomate y freír a fuego suave hasta obtener una salsa. Apartar y dejar enfriar un poco. Repartir la salsa de tomate sobre la pizza y colocar las lonchas de jamón y de queso sobre él. Espolvorear con orégano al gusto y meter en el horno, previamente calentado durante unos 25-30 minutos o hasta que vea que la pizza esté cocida y dorada. Servir caliente.

### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 350 gramos
- Aceite de oliva, 1/2 taza
- Levadura en polvo, 1 cucharada
- Sal, al gusto
- Salami, 100 gramos
- Queso de sandwich, 4 lonchas
- Tomate natural triturado, 350 gramos
- Aceite de oliva, 5 cucharadas
- Cebolla, 1/2 unidad
- Orégano, al gusto

# PIZZAS



## PIZZA BOLOÑESA



- Preparación: **1 hora 30 minutos**
- Dificultad: **Alta**
- Precio: **Medio**
- Origen: **Italiana**

### PREPARACIÓN:

Calentar el resto del aceite y rehogar el ajo, la cebolla y la zanahoria, todo picado finamente; cuando esté blandito, añadir la carne y rehogarla hasta que cambie de color y se separe (remover con una cuchara de madera). Añadir el apio y los champiñones, todo limpio y picado, el tomate, el caldo, sal, pimienta y orégano. Cocer a fuego medio hasta que se consuma el líquido. Rectificar el sazónamiento y dejar enfriar.

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y 4 cucharadas de aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Poner la salsa fría sobre la masa y espolvorear con el queso. Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

### Ingredientes para 8 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan, 1 sobre
- Sal, 1 cucharadita
- Aceite de oliva, 7 cucharadas
- Agua, 1/2 taza
- Carne picada, 500 gramos
- Zanahoria, 1 unidad
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Champiñón, 150 gramos
- Apio, 1/2 ramita
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Caldo de carne, 1 taza
- Queso mozzarella, 150 gramos
- Pimienta molida, al gusto
- Orégano, al gusto
- Sal, al gusto

## PIZZA CALZONE



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan, 1 sobre
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Sal, 1 cucharadita
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Espinaca congelada, 250 gramos
- Queso de burgos, 200 gramos
- Queso parmesano rallado, 75 gramos
- Pasas de corinto, 75 gramos
- Sal y pimienta, al gusto

- Preparación: **1 hora**
- Dificultad: **Media**
- Precio: **Medio**
- Origen: **Italiana**

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo formando discos finitos; reservar tapados con un paño.

Rehogar la cebolla picada finamente en el aceite, a fuego suave, hasta que esté transparente. Cocer las espinacas en el microondas y escurrir muy bien. Picarlas y añadir las a la sartén, mezclándolo bien. Apartar del fuego y añadir el queso picado (o requesón), las pasas y el parmesano. Salpimentar y repartir la mezcla entre los discos.

Doblar como si fuese una empanadilla grande. Humedecer los bordes con un poco de agua y cerrar presionando con los dedos para que se selle. Precalentar el horno a 225°C; poner la pizza en la bandeja del horno, pintarla con leche o huevo batido y espolvorear con harina. Hornear durante 20 ó 25 minutos. Servir bien caliente.

# PIZZAS

## PIZZA CON ANCHOAS Y ACEITUNAS NEGRAS



- Preparación: 35 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Pelar los tomates y quitar las semillas. Untar dos moldes o la bandeja del horno, con un poco de aceite: colocar las bases de pizza (si son congelados, seguir las instrucciones del fabricante), colocar las rodajas de tomate y el queso cortado en lonchas. Repartir las anchoas, las alcaparras y las aceitunas, la albahaca picadita y el orégano. Regar con un hilito de aceite y meter en el horno caliente, a temperatura media-alta, unos 15-20 minutos, hasta que la masa esté cocida y el queso derretido. Servir al momento.

### Ingredientes para 4 personas

- Masa para pizza, 2 unidades
- Queso mozzarella, 1 unidad
- Tomate (rojos), 4 unidades
- Alcaparra, 2 cucharadas
- Filete de anchoa, 75 gramos
- Aceituna negra, 12 unidades
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Albahaca fresca, 4 hojas
- Orégano, 1 cucharadita

# PIZZAS



## PIZZA CON JAMÓN DE YORK



- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Repartir el tomate sobre las bases de pizza, el jamón y las lonchas de queso; espolvorear con orégano y rociar con un chorrillo de aceite. Cocer en el horno caliente, a 200°C unos 15 minutos o hasta que la base esté cocida y el queso derretido. Servir al momento.

### Ingredientes para 4 personas

- Masa para pizza individual, 4 unidades
- Tomate frito, 1 taza
- Jamón de york, 250 gramos
- Queso fresco en lonchas, 150 gramos
- Orégano, al gusto
- Aceite de oliva virgen, 1 chorrillo

# PIZZAS



## PIZZA CON TODO



- Preparación: 35 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Bajo
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

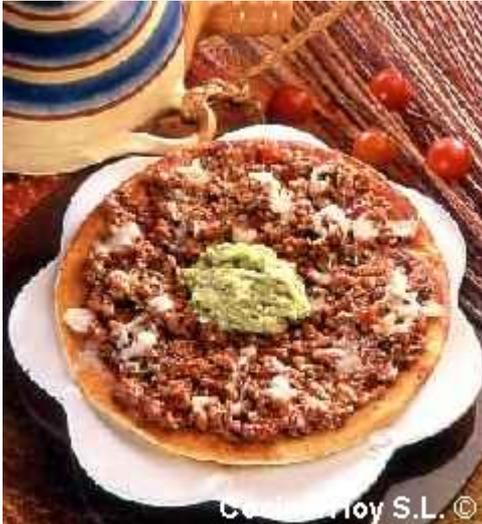
Repartir el tomate sobre las bases de masa; repartir el embutido, cortado en lonchas finas, formando un círculo; colocar el queso picado o rallado en el centro y un montoncito de bonito; espolvorear con la albahaca picada, regar con un chorrito de aceite y repartir las aceitunas. Cocer en el horno caliente, a temperatura media-alta unos 20 minutos, hasta que se vea la masa cocida y el queso derretido. Servir al momento.

### Ingredientes para 4 personas

- Masa para pizza individual, 4 unidades
- Jamón serrano, 4 lonchas
- Salami, 50 gramos
- Bacon, 100 gramos
- Queso mozzarella, 150 gramos
- Bonito en aceite, 1 lata
- Tomate frito, 1 taza
- Albahaca fresca, 2 cucharadas
- Aceite de oliva virgen, 1 chorrito
- Aceituna negra, 75 gramos

# PIZZAS

## PIZZA CRIOLLA



- Preparación: 50 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Otros america

### PREPARACIÓN:

#### Masa:

Poner la harina en forma de volcán y añadir la levadura, 1/2 cucharadita de sal, 4 cucharadas de aceite y el agua templada que admita. Trabajar con las manos, hasta conseguir una masa homogénea; hacer una bola, tapar con un paño y dejar en un sitio templado hasta que doble su volumen. Extenderla, dándole forma redonda y colocarla sobre una bandeja de horno.

#### Relleno:

Calentar 2 cucharadas de aceite y rehogar la cebolla y los ajos, picados finamente. Añadir la carne y saltear hasta que esté suelta, removiendo con una cuchara de madera. Incorporar el tomate frito, la guindilla (optativo), el pimentón y sal; mezclar todo bien, cocer 8-10 minutos y dejar enfriar.

Cubrir la pizza con el relleno, poner encima el queso cortado en lonchas o trocitos y espolvorear con el orégano. Introducir en el horno precalentado, a 180°C, durante 25 o 30 minutos. Servir con guacamole como acompañamiento.

### Ingredientes para 6 personas

- ▀ Harina, 500 gramos
- ▀ Levadura de pan rápida, 1 sobre
- ▀ Aceite de oliva, 6 cucharadas
- ▀ Cebolla pequeña, 1 unidad
- ▀ Ajo, 2 dientes
- ▀ Carne de cerdo picada, 300 gramos
- ▀ Tomate frito, 1 taza
- ▀ Pimentón dulce, 1 cucharadita
- ▀ Queso mozzarella, 200 gramos
- ▀ Orégano, 1 cucharada

# PIZZAS

## PIZZAS

### PIZZA CUATRO QUESOS



- Preparación: 50 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

#### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir los quesos elegidos, rallados, troceados o en lonchas, sobre la masa y llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos.

#### Ingredientes para 6 personas

- ▣ Harina, 500 gramos
- ▣ Agua, 1/2 taza
- ▣ Aceite de oliva, 4 cucharadas
- ▣ Levadura de pan, 1 sobre
- ▣ Sal, 1 cucharadita
- ▣ Queso azul, 100 gramos
- ▣ Queso gruyere, 100 gramos
- ▣ Queso cheddar, 100 gramos
- ▣ Queso mozzarella, 100 gramos

# PIZZAS



## PIZZA DE AHUMADOS



### Ingredientes para 6 personas

- Harina, 500 gramos
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Levadura de pan rápida, 1 sobre
- Queso mozzarella, 200 gramos
- Tomate frito, 1 taza
- Salmón ahumado, 100 gramos
- Anchoa en conserva, 1 lata
- Aceituna negra, 1 lata
- Orégano, al gusto
- Sal, al gusto

- Preparación: 1 hora
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Poner la harina en forma de volcán y añadir la levadura, sal, el aceite y el agua templada que necesite (1 taza aproximadamente). Trabajar hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola y dejarla reposar tapada, durante 2 horas (o hasta que doble su volumen) en un sitio templado. Extender la masa muy fina en redondo, colocarla en una placa de horno. Cubrir con el tomate, espolvorear con el queso picado y regar con un hilito de aceite.

Calentar el horno, meter la pizza a media potencia durante 20 minutos; sacarla, colocar el salmón, las anchoas y las aceitunas, espolvorear con el orégano y meter en el horno de nuevo hasta que esté en su punto.

## PIZZA DE AHUMADOS 2



### Ingredientes para 6 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan, 1 sobre
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Sal, 1 cucharadita
- Agua templada, 1/2 taza
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Cebolla pequeña, 1 unidad
- Ahumados variados, 1 sobre
- Aceituna negra sin hueso, 1 lata
- Alcaparra, 2 cucharadas
- Queso mozzarella, 150 gramos

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir el tomate sobre la masa, la cebolla en aros finos, los ahumados cortados en lonchas o tiritas, el queso rallado, y las aceitunas y alcaparras bien escurridas. Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS



## PIZZA DE ANCHOAS



### Ingredientes para 8 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan, 1 sobre
- Aceite de oliva, 5 cucharadas
- Sal, 1 cucharadita
- Agua templada, 1/2 taza
- Tomate natural triturado, 1/2 taza
- Tomate rojos y maduros, 4 unidades
- Anchoa, 1 lata
- Queso mozzarella, 100 gramos
- Cebolla pequeña, 1 unidad
- Aceituna rellena de pimiento, 1 lata
- Alcaparra, 1 cucharada
- Albahaca fresca, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite (añadir más agua si se necesita). Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir el tomate triturado sobre la masa, los tomates pelados, escurridos y cortados en rodajas, la cebolla en aros finos, las anchoas, el queso rallado, las aceitunas y alcaparras bien escurridas, y espolvorear con albahaca. Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS



## PIZZA DE ATÚN



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 200 gramos
- Sal, 1 cucharadita
- Leche, 5 cucharadas
- Tomate natural triturado, 75 gramos
- Atún en aceite, 200 gramos
- Aceituna negra (deshuesadas), 50 gramos
- Orégano, al gusto
- Levadura prensada, 10 gramos
- Queso mozzarella, 150 gramos

- Preparación: 1 hora
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Tamizar la harina, incorporar la sal y colocarla sobre una superficie de trabajo. Hacer un hueco en el centro y agregar la leche tibia en la que se habrá disuelto la levadura. Trabajar hasta obtener una masa homogénea, y añadir si fuera necesario, un poco de agua tibia. Hacer una bola con la masa, y dejar reposar hasta que doble su volumen. Cuando la masa haya subido, amasar suavemente con la punta de los dedos y formar una pizza de unos 35 cm. de diámetro.

Repartir el tomate por toda la base de la pizza y colocar encima las lonchas de queso, de forma que cubran toda la superficie. Incorporar el atún, espolvorear con el orégano, e introducir en el horno, previamente calentado a 200°, durante 20 ó 25 minutos. Retirar del horno, adornar con las aceitunas y servir.

## PIZZA DE BACON



### Ingredientes para 4 personas

- Bacon, 200 gramos
- Champiñón, 150 gramos
- Cebolla pequeña, 1 unidad
- Queso rallado, 100 gramos
- Pimiento verde, 1/2 unidad
- Pimiento rojo, 1/2 unidad
- Tomate frito, 1/2 taza
- Masa para pizza individual, 4 unidades
- Orégano, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Bajo
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Limpiar el champiñón y cortarlo en láminas finas; cortar la cebolla en aros lo más fino posible. Repartir el tomate sobre las bases de pizza, los aros de cebolla, las láminas de champiñón y el queso; repartir el bacon en lonchas finas, rodajas finas de pimiento, el orégano y hornear, a temperatura alta unos 15-20 minutos, hasta que la masa esté cocida y el bacon dorado. Servir al momento.

## PIZZA DE CEBOLLA Y ATÚN



### Ingredientes para 4 personas

- Pizza(base congelada), 1 unidad
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Champiñón, 150 gramos
- Atún en aceite, 200 gramos
- Pimiento morrón, 1/2 unidad
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Tomate frito, 1 taza
- Queso mozzarella, 200 gramos
- Sal, al gusto
- Orégano, al gusto
- Aceituna(verdes y negras), 10 unidades

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la base de la pizza en una bandeja de horno metálica y dejar descongelar. Pelar la cebolla y cortarla en aros finos. Lavar los champiñones y cortarlos en láminas finas. Calentar el aceite en una sartén y rehogar la cebolla hasta que esté transparente. Incorporar los champiñones, subir el fuego y mantener 5 minutos. Salar.

Cubrir la base de la pizza con el tomate frito de forma uniforme, repartir sobre él la cebolla, el atún y el queso, reservando algunos trozos para adornar. Colocar el adorno, espolvorear con orégano, poner el pimiento cortado en tiras y meter en el horno, previamente calentado, a 180°, unos 25-30 minutos. Adornar con las aceitunas y servir.

## PIZZA DE GAMBAS Y QUESO



### Ingredientes para 6 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan, 1 sobre
- Aceite de oliva, 5 cucharadas
- Sal, 1 cucharadita
- Tomate natural triturado, 1/2 taza
- Calabacín, 1 unidad
- Maíz en conserva, 1 lata
- Gamba pelada, 200 gramos
- Queso de cabra, 200 gramos
- Perejil picado, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada que necesite (1/2-1 taza) y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Lavar el calabacín y sin pelar cortarlo en láminas finas. Cortar el queso en lonchas finas. Escurrir el maíz. Repartir el tomate sobre la masa, el calabacín, el queso, el maíz y las gambas, espolvorear con perejil picado y añadir un hilito de aceite de oliva. Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS



## PIZZA DE JAMÓN



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 320 gramos
- Agua(templada), 1/2 taza
- Levadura de cerveza, 20 gramos
- Leche, 1/2 taza
- Sal, al gusto
- Cebolla, 1/2 unidad
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Orégano, 1 cucharada
- Queso mozzarella, 200 gramos
- Jamón serrano(lonchas finas), 150 gramos
- Champiñón fileteado, 150 gramos
- Aceituna rellena de pimiento(cortada en láminas), 16 unidades

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro, el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 4 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Relleno:

Extender las bolas de masa con los dedos, hasta que estén planas y redondas. Mezclar el tomate, la cebolla y la sal y verter sobre la pizza. Incorporar el queso troceado y por encima de éste el jamón, los champiñones y las aceitunas. Espolvorear con el orégano y regar con el aceite. Colocar las pizzas en una placa de horno ligeramente engrasada y cocer a media potencia unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS



## PIZZA DE JAMÓN DULCE Y BERROS



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 250 gramos
- Levadura de pan, 1/2 sobre
- Aceite de oliva, 3 cucharadas
- Sal, 1/2 cucharadita
- Agua templada, 1/2 taza
- Tomate natural triturado, 1/2 taza
- Jamón dulce, 150 gramos
- Berro, 1 manojo
- Champiñón fileteado, 150 gramos
- Queso mozzarella, 1 unidad
- Albahaca fresca, 4 hojas

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir el tomate sobre la masa, el jamón cortado en tiritas, los champiñones bien secos, los berros limpios y picados, el queso rallado o cortado en lonchitas y las hojas de albahaca picada; añadir un hilito de aceite de oliva virgen.

Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS

## PIZZA DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES



### Ingredientes para 4 personas

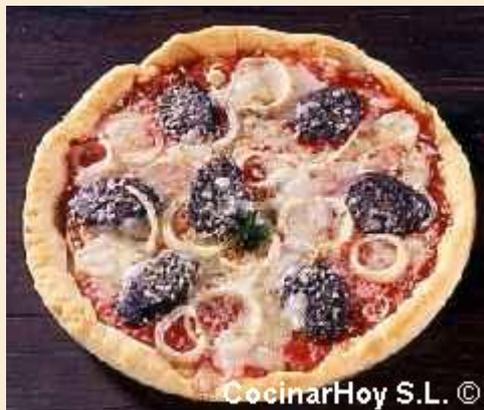
- ▶ Pizza (base congelada), 1 unidad
- ▶ Tomate natural triturado, 1/2 taza
- ▶ Champiñón, 150 gramos
- ▶ Jamón de york, 100 gramos
- ▶ Aceite de oliva, 4 cucharadas
- ▶ Cebolla pequeña, 1 unidad
- ▶ Queso mozzarella, 100 gramos
- ▶ Tomillo, al gusto
- ▶ Sal, al gusto
- ▶ Pimienta molida, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la base de la pizza sobre una placa metálica de horno. Quitar la parte terrosa a los champiñones, lavarlos y cortarlos en láminas finas. Pelar la cebolla y picarla menuda. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén y rehogar la cebolla hasta que esté transparente. Incorporar los champiñones, tomillo, sal y pimienta, subir el fuego y saltear durante 5 minutos. Agregar el tomate y freír 10 minutos. Escurrir un poco el exceso de grasa y extender sobre la pizza. Espolvorear con el queso, cubrir con el jamón cortado en filetitos finos y espolvorear con tomillo. Regar con el resto del aceite y meter en el horno caliente a 180°, 25 minutos o hasta que la pizza esté a su gusto.

## PIZZA DE MORCILLA



### Ingredientes para 4 personas

- ▶ Harina, 250 gramos
- ▶ Aceite de oliva, 2 cucharadas
- ▶ Levadura de pan, 1/2 sobre
- ▶ Sal, 1/2 cucharadita
- ▶ Tomate natural triturado, 1/2 taza
- ▶ Morcilla, 1 unidad
- ▶ Cebolla pequeña, 1 unidad
- ▶ Queso mozzarella, 100 gramos

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Española

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada necesaria y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir el tomate sobre la superficie y poner encima la cebolla cortada en aros finos, la morcilla cortada en rodajas sin la piel y el queso rallado. Introducir en el horno precalentado, a 225°C durante 15 ó 20 minutos.

# PIZZAS



## PIZZA DE QUESO BRIE Y NUECES



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 250 gramos
- Levadura de pan, 1/2 sobre
- Sal, 1/2 cucharadita
- Aceite de oliva, 2 cucharadas
- Queso brie, 200 gramos
- Tomate natural triturado, 1/2 taza
- Nuez picada, 1/2 taza
- Tomate maduro, 2 unidades
- Cebollino, al gusto

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada necesaria y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por base de pizza ya hecha).

Repartir el tomate triturado sobre la masa, los tomates pelados y escurridos de su jugo, cortados en rodajas, el queso en lonchas, las nueces y el cebollino picado. Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS

## PIZZA DE QUESOS Y PIMIENTOS



- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la base de la pizza en una placa de horno. Mezclar el tomate triturado con sal, pimienta, el aceite y orégano. Extender el tomate sobre la base de la pizza. Rallar los quesos y espolvorear sobre el tomate llegando hasta los bordes. Lavar el pimiento, secarlo y cortarlo en rodajas finas. Colocar las rodajas de pimiento sobre los quesos, espolvorear con un poco arégano si se desea y meter en el horno caliente a 180° durante 20 minutos o hasta que la pizza esté a su gusto.

### Ingredientes para 4 personas

- Pizza (base congelada), 1 unidad
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Queso mozzarella, 250 gramos
- Queso cheddar, 100 gramos
- Pimiento(de colores), 1 unidad
- Aceite de oliva, 2 cucharadas
- Sal, al gusto
- Pimienta molida, al gusto
- Orégano, al gusto

# PIZZAS

## PIZZA DE SALMÓN AHUMADO



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 320 gramos
- Leche, 1/2 taza
- Levadura prensada, 20 gramos
- Aceite de oliva, 3 cucharadas
- Sal, al gusto
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Salmón ahumado(lonchas finas), 150 gramos
- Queso mozzarella (picado), 250 gramos
- Orégano, al gusto
- Aceituna negra, 12 unidades
- Sal, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

#### Para la masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 4 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes. Colocarlas en la bandeja de horno ligeramente engrasada.

#### Relleno:

Repartir el tomate, la cebolla cortada en aros finos, el salmón y las aceitunas. Espolvorear con el orégano y regar con el aceite. Colocar en el horno precalentado, a temperatura media, hasta que estén cocidas, unos 15-20 minutos.

## PIZZA DE SARDINAS



### Ingredientes para 6 personas

- Harina, 500 gramos
- Agua, 1/2 taza
- Aceite de oliva, 4 cucharadas
- Levadura de pan, 1 sobre
- Sal, 1/2 cucharadita
- Tomate natural triturado, 1/2 taza
- Sardina en aceite, 2 latas
- Pimiento morrón, 1 lata
- Queso rallado, 100 gramos

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Española

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Repartir el tomate sobre la masa, disponer los pimientos cortados en tiras y las sardinas, todo bien escurrido y espolvorear con el queso. Introducir en el horno caliente, a 225°C durante 15 ó 20 minutos.

## PIZZA HAWAII



### Ingredientes para 4 personas

- ▶ Harina, 250 gramos
- ▶ Levadura de pan, 1/2 sobre
- ▶ Aceite de oliva, 3 cucharadas
- ▶ Sal, 1/2 cucharadita
- ▶ Agua templada, 1/2 taza
- ▶ Jamón de york, 100 gramos
- ▶ Queso mozzarella, 150 gramos
- ▶ Piña, 4 rodajas
- ▶ Aceituna negra, 1/2 lata
- ▶ Orégano, al gusto

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Otros america

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Picar el jamón muy menudo; rallar el queso o cortarlo en lonchas finas. Escurrir las rodajas de piña y las aceitunas. Repartir el jamón sobre la masa, el queso, la piña troceada, las aceitunas y espolvorear con el orégano. Rociar con un hilito de aceite de oliva e introducir en el horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS



## PIZZA MARGARITA



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 320 gramos
- Agua(templada), 1/2 taza
- Levadura prensada, 20 gramos
- Leche, 1/2 taza
- Tomate natural triturado, 2 tazas
- Queso mozzarella(picado), 250 gramos
- Orégano, 1 cucharada
- Aceite de oliva, 4 cucharadas

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina y verter el agua con la levadura, y la leche con 1 pizca de sal. Mezclar y formar una masa, añadiendo si es necesario, harina o agua templada. Hacer una bola, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido 2 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 2 bolas y formar las pizzas, dando mayor espesor en los bordes.

Cubrir la superficie con el tomate, el queso en lonchas y el orégano. Regar con el aceite y cocer en el horno a temperatura media, unos 15 ó 20 minutos.

## PIZZA MARINERA



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 340 gramos
- Agua(templada), 1/2 taza
- Levadura de cerveza, 20 gramos
- Leche, 1/2 taza
- Sal, al gusto
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Cigala(pequeña), 12 unidades
- Mejillón, 16 unidades
- Gamba, 12 unidades
- Almeja, 12 unidades
- Cebolla pequeña(pequeña), 1/2 unidad
- Orégano, 1/2 cucharadita
- Sal, al gusto
- Queso mozzarella, 200 gramos
- Aceite de oliva, 4 cucharadas

- Preparación: 40 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

#### Masa:

Deshacer la levadura en el agua templada. Formar un volcán con la harina en una superficie de trabajo y, verter en el centro el agua con la levadura y la leche con la sal. Mezclar bien y formar una masa suave y homogénea, añadiendo si es necesario, más harina o agua templada; trabajar durante unos minutos. Hacer una bola con la masa y poner en un cuenco, tapar con un paño húmedo y dejarla reposar en un sitio cálido durante 2-3 horas, hasta que suba. Dividir la masa en 4 bolas y aplastarlas, trabajándolas con los dedos, dando mayor espesor en los bordes.

#### Relleno:

Repartir el tomate, la cebolla cortada en aros finos y el queso troceado. Añadir las almejas, los mejillones (abiertos y sin conchas), las gambas y las cigalas peladas. Rociar con el aceite y cocer en el horno precalentado, a temperatura media durante 15-18 minutos, hasta que la masa esté cocida.

# PIZZAS

## PIZZA MEDITERRÁNEA



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 350 gramos
- Levadura prensada, 10 gramos
- Aceite de oliva, 8 cucharadas
- Atún en aceite, 200 gramos
- Pimiento rojo, 1/2 unidad
- Tomate frito, 1/2 taza
- Queso mozzarella, 100 gramos
- Sal, al gusto

- Preparación: 50 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Mediterránea

### PREPARACIÓN:

Diluir la levadura en 2 cucharadas de agua templada con sal. Colocar la harina en forma de volcán y poner en su interior la levadura, 6 cucharadas de aceite y mezclar hasta formar una masa. Trabajarla un poco, formar una bola, tapar con un paño y dejar reposar hasta que suba. Extender la masa muy fina y colocarla en una placa de horno.

Cubrir la pizza con el tomate, el queso picado y el atún desmenuzado. Cortar el pimiento en rodajas y colocarlas sobre el atún. Espolvorear con el orégano, regar con el aceite restante y meter en el horno precalentado, a temperatura media, unos 30 minutos o hasta que esté dorada.

# PIZZAS

## PIZZA MIXTA



- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la base de la pizza en una bandeja de horno metálica y dejarla descongelar. Cubrir la superficie de la pizza con el tomate frito, espolvorear con el queso y colocar en montoncitos los ingredientes bien picados, pelados o escurridos según el caso. Regar con el aceite, sal y el orégano. Meter en el horno a 180° durante 20-25 minutos. Adornar con perejil u otra hierba a su gusto.

### Ingredientes para 4 personas

- Pizza(base congelada), 1 unidad
- Tomate frito, 1 taza
- Jamón cocido, 50 gramos
- Champiñón en conserva, 100 gramos
- Mejillón(conserva), 1 lata
- Gamba, 50 gramos
- Queso mozzarella, 250 gramos
- Aceite de oliva, 2 cucharadas
- Orégano, al gusto
- Sal, al gusto

# PIZZAS



## PIZZA NAPOLITANA



### Ingredientes para 6 personas

- Harina, 500 gramos
- Levadura de pan rápida, 1 sobre
- Agua, 1 taza
- Aceite de oliva, 6 cucharadas
- Sal, al gusto
- Tomate natural triturado, 1 taza
- Anchoa en conserva, 80 gramos
- Queso mozzarella, 250 gramos
- Orégano, al gusto
- Aceituna negra, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta molida, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Poner la harina en forma de volcán y añadir la levadura, sal, 4 cucharadas de aceite y el agua templada. Trabajar hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola y dejarla reposar tapada, durante 2 horas (o hasta que doble su volumen) en un sitio templado.

Mezclar el tomate con una cucharada de aceite, sal y pimienta. Extender la masa dándole forma redonda (mejor hacer 2) y colocarla en la bandja de horno espolvoreada de harina; cubrirla con el tomate, las anchoas picadas, las aceitunas y el queso en trocitos. Espolvorear con el orégano, regar con un chorrito de aceite e introducir en el horno muy caliente, 20-25 minutos. Sacar y servir.

# PIZZAS



## PIZZA NAPOLITANA 2



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 500 gramos
- Leche tibia, 1/2 taza
- Huevo, 2 unidades
- Levadura en polvo, 2 cucharadas
- Aceite de oliva, 6 cucharadas
- Sal, al gusto
- Tomate natural triturado, 750 gramos
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Ajo, 1 unidad
- Queso mozzarella, 250 gramos
- Anchoa en conserva, 100 gramos

- Preparación: 1 hora
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Tamizar la harina junto con la levadura y la sal en un cuenco. Darle forma de volcán y verter en el centro el huevo, la leche y 2 cucharadas de aceite. Trabajar con las manos hasta conseguir una masa suave y homogénea, tapar con un paño y dejar reposar en un lugar templado durante 20 minutos, hasta que doble su volumen.

Rehogar la cebolla y el ajo picados en el aceite hasta que esté transparente. Agregar el tomate y freír a fuego lento 10 minutos. Incorporar la mitad del orégano, salpimentar, mezclar bien y retirar del fuego.

Dividir la masa en 2 partes, extenderlas, y darles forma redonda. Colocarlas en una bandeja de horno y repartir sobre ellas el sofrito.

Repartir el queso troceado o picado, las anchoas y las aceitunas, espolvorear con el orégano restante y regar con el aceite. Introducir en el horno precalentado, a temperatura media-alta, unos 25 ó 30 minutos.

# PIZZAS



## PIZZA VEGETARIANA



- Preparación: 30 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Medio
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Repartir el tomate frito sobre las bases de pizza; colocar los tomates en rodajas, la cebolla en aros finos, los champiñones limpios y en láminas muy finas, la mozzarella rallada, el queso azul desmenuzado, la zanahoria rallada y el pimiento en aros. Espolvorear con orégano, regar con un chorrito de aceite y cocer en el horno caliente, a temperatura media-alta unos 15-20 minutos, hasta que la masa esté cocida y los quesos derretidos. Servir al momento.

### Ingredientes para 4 personas

- Masa para pizza individual, 4 unidades
- Tomate frito, 1/2 taza
- Tomate maduro, 2 unidades
- Champiñón, 150 gramos
- Zanahoria, 2 unidades
- Queso mozzarella, 150 gramos
- Queso azul, 75 gramos
- Pimiento rojo, 1/2 unidad
- Cebolla mediana, 1 unidad
- Orégano, al gusto
- Aceite de oliva virgen, 1 chorrito

# PIZZAS



## PIZZA 3 QUESOS



- Preparación: **1 hora**
- Dificultad: **Media**
- Precio: **Medio**
- Origen: **Italiana**

### PREPARACIÓN:

#### Para hacer la masa

Mezclar el agua caliente con la levadura y sal. Colocar la harina en un cuenco, hacer un hueco en el centro y verter el agua con la levadura, y el aceite, reservando unas 2 cucharadas. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica.

#### Para hacer la cobertura

Mezclar el tomate triturado con el aceite reservado, orégano y sal. Extender el tomate sobre la pizza y colocar los quesos rallados sobre ella. Terminar con unas lonchas de queso cheddar para que le dé color y espolvorear con más orégano. Calentar el horno y meter la pizza unos 30 minutos a 180°.

### Ingredientes para 4 personas

- ▶ Harina, 400 gramos
- ▶ Agua, 1/2 taza
- ▶ Levadura de pan, 10 gramos
- ▶ Aceite de oliva, 1/3 taza
- ▶ Tomate natural triturado, 1 taza
- ▶ Queso mozzarella, 150 gramos
- ▶ Queso gruyere, 150 gramos
- ▶ Queso cheddar, 50 gramos
- ▶ Orégano, al gusto
- ▶ Sal, al gusto

## PIZZA 4 ESTACIONES



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 250 gramos
- Levadura de pan, 1/2 sobre
- Aceite de oliva, 3 cucharadas
- Sal, 1/2 cucharadita
- Agua templada, 1/2 taza
- Champiñón fileteado, 100 gramos
- Alcachofa en conserva, 100 gramos
- Jamón de york, 100 gramos
- Tomate, 1 unidad
- Queso mozzarella, 1 unidad
- Aceituna verde, 1/2 lata
- Aceituna negra, 6 unidades

- Preparación: 50 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Medio
- Origen: Italiana

### PREPARACIÓN:

Colocar la harina en forma de volcán sobre una superficie de trabajo y añadir la sal, la levadura, el agua templada y el aceite. Mezclar hasta formar una masa suave. Hacer una bola, colocarla en un cuenco, tapar con un paño y dejar reposar en un sitio cálido hasta que doble su volumen. Estirar la masa con un rodillo y formar la pizza en una placa de horno, preferentemente metálica (o sustituir por bases de pizza ya hechas).

Trocear el jamón; picar las aceitunas verdes y mezclarlas con el jamón. En 1/4 de la masa colocar el jamón con las aceitunas, en otra el tomate en rodajas (pelado y escurrido de su líquido) con las aceitunas negras, en otra parte las alcachofas y en la última, los champiñones (escurrir todas las verduras bien para que no humedezcan la masa). Espolvorear con el queso rallado y el orégano.

Llevar al horno caliente, a 225°C unos 15 ó 20 minutos. Servir al momento.

# PIZZAS

## PIZZAS CON TODO



### Ingredientes para 4 personas

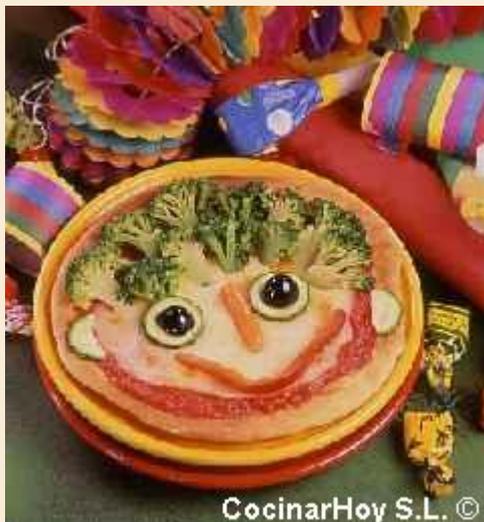
- Masa para pizza individuales congeladas, 4 unidades
- Maíz cocido, 1 bote
- Salami, 50 gramos
- Chorizo, 50 gramos
- Queso mozzarella, 100 gramos
- Pimiento verde, 1 unidad
- Tomate frito, 1/2 taza
- Albahaca fresca, al gusto
- Aceite de oliva virgen, 1 chorrito

- Preparación: 25 minutos
- Dificultad: Baja
- Precio: Bajo
- Origen: Internacional

### PREPARACIÓN:

Repartir el tomate sobre las bases de pizza descongeladas; colocar el pimiento picado, el maíz escurrido, el embutido troceado (salami, chorizo, jamón, etc), el queso rallado, albahaca picada, un chorrito de aceite y cocer en el horno caliente, a temperatura media-alta hasta que la masa esté cocida y el queso derretido. Servir al momento.

## PIZZAS PARA NIÑOS



### Ingredientes para 4 personas

- Harina, 250 gramos
- Levadura prensada, 20 gramos
- Brécol, 250 gramos
- Queso mozzarella, 200 gramos
- Tomate frito, 1, 1/2 taza
- Zanahoria baby, 30 gramos
- Tomate cherry, 3 unidades
- Aceituna negra, 4 unidades
- Aceite de oliva, 6 cucharadas
- Calabacín (fino), 50 gramos
- Pimiento morrón, 1 unidad
- Sal, al gusto

- Preparación: 45 minutos
- Dificultad: Media
- Precio: Bajo
- Origen: Mediterránea

### PREPARACIÓN:

Diluir la levadura en 1/2 taza de agua templada con sal y 5 cucharadas de aceite. Verter en un cuenco y agregar la harina poco a poco, mezclando hasta conseguir una masa. Trabajarla un poco, tapar con un paño y dejar reposar hasta que doble su volumen.

Lavar el brécol, separarlo en ramitos pequeños y cocerlo en agua hirviendo con sal durante 10 minutos; colar y reservar. Lavar el calabacín, cortarlo en rodajitas y cocer en agua hirviendo con sal 5 minutos.

Una vez que la masa haya subido, formar 4 bolas, aplastarlas y extenderlas con el rodillo. Repartir el tomate frito por encima, espolvorear con el arécano, regar con un chorrito de aceite cada una y repartir el queso cortado en láminas por encima. Colocar el brécol en uno de los lados de las pizzas. Calentar el horno, meter las pizzas a media potencia durante 20 minutos o hasta que estén cocidas. Formar las caras con los ingredientes como en la foto y servir.