

Pizza Casera a la Sartén

con Mozza, Provolone y Pesto

holaveggie



- 🕒 45 minutos
- 📊 Fácil
- 🏷️ Sin Amasar
- 🏷️ Sabores Italianos

Advertencia: este clásico de Margarita es un 10. Hacemos una masa de pizza sin amasar, rimero a la sartén y luego terminamos de cocinar en el horno. Cubrimos con salsa de tomate, mozzarella, tomate cortado, orégano y pesto. Acompañamos con ensalada simple, y ¡buon appetito!

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



Nutrición por porción: Calorías 693 kcal, Grasas 19 g, Carbohidratos 102 g, Proteínas 36 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Azúcar

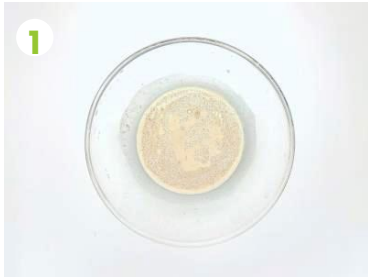
Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de horno
- ✓ Bowls

Comé más plantas. 🌱

Pizza Casera a la Sartén

con Mozza, Provolone y Pesto



1

1 – PREPARÁ LA LEVADURA

- Lavá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 240°C.
- Colocá 1 (2) bandeja para hornear grande en el horno para que se caliente (esto evitará que la base de la pizza se humedezca)
- Agregá la **levadura seca** a un bowl grande con 100 (200) ml de agua tibia del grifo (si el agua está fría la levadura no leva, y si está muy caliente la levadura muere) y 1 (2) cucharadita de azúcar. Mezclá bien y dejá reposar durante 5-10 minutos para que se desarrolle la levadura.

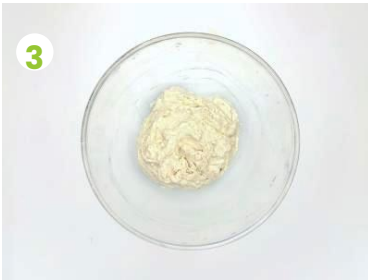


2

Cocinando para 4 Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – PREPARÁ TU SALSAS DE PIZZA EXPRESS

- Mientras tanto, pelá y picá finamente (o rallá) el **ajo**.
- Agregá la **pasta de tomate** a un bowl con el **ajo picado** y una pizca generosa de sal, pimienta y azúcar. Agregá 4 (8) cucharadas de agua fría y revolvé todo. Esta es tu **salsa de tomate**.
- Desmenuzá ambos **quesos** y cortá a la mitad los **tomates cherry**.



3

3 – EMPEZÁ TUS BASES DE PIZZA

- Agregá la **mezcla para pizza** al bowl con la **levadura**. Agregá gradualmente hasta 75 (150) ml de agua tibia (es posible que no la necesites toda), poco a poco, y mezclá suavemente con una espátula de plástico hasta que se forme una bola de masa pegajosa.
- Disponé la **bola de masa** sobre una superficie de trabajo bien enharinada y cortala en 2 (4). Cubrí cada **bola de masa** en una ligera capa de harina hasta que esté bien cubierta, redondeando la bola a medida que lo hacés (¡no es necesario amasar!)



4

4 – TERMINÁ TUS BASES DE PIZZA

- Presioná cada **bola de masa** en el centro y empujá suavemente hacia afuera con las yemas de los dedos, dejando el borde de la pizza intacto para formar una corteza (no te preocupes si la masa se rompe, simplemente pegala y continuá). **TIP: Espolvoreá con un poco de harina adicional a medida que avanzas para evitar que se pegue a tu superficie de trabajo.**
- Continúa hasta que tu **base de pizza** sea un poco más chica que un plato.
- Calentá una sartén grande, seca y de base ancha (preferiblemente antiadherente) a fuego alto.



5

5 – COCINÁ TUS PIZZAS

- Una vez caliente, agregá con cuidado la **base de pizza** a la sartén, empujando la masa hacia el borde para ayudar a dar forma a la corteza. **TIP: para levantar la masa de pizza, volteala suavemente sobre el dorso de la mano para evitar que se rompa.**
- Agregá 1/2 (1/4) de la **salsa de tomate** a cada pizza y extendela uniformemente con el dorso de una cuchara.
- Cociná la **base de pizza** durante 3-4 minutos o hasta que la corteza haya comenzado a hincharse, luego retirá la bandeja caliente del horno y deslízla la **base de pizza** sobre la bandeja.



6

6 – TERMINÁ TUS PIZZAS

- Repití el proceso para las siguientes **bases de pizza**. Asegurate de que las pizzas no se superpongan en la bandeja para evitar la masa cruda.
- Cubrí cada **base de pizza** con los **quesos desmenuzados**, los **tomate cherry**, y el **orégano**.
- Meté la bandeja en el horno durante 12-15 min o hasta que el **queso** se derrita y la **corteza (el tronquito) de la pizza** se hinche y se dore. Una vez listas, verté **pesto** por encima de cada una y decoralas con un chorrillo de aceite de oliva extra virgen.
- Cortá las **hojas de ensalada** en tiras gruesas, condimentalas con aceite de oliva extra y sal a gusto, y servilas a un lado de la **pizza**, ¡a comeeer!