Remolinos de Pizza

con Morrón Asado y Salsa tipo Queso

Tomamos la idea de la pizza y le dimos la vuelta (luego la enrollamos). La masa de pizza fresca se estira, se cubre con morrones dulces asados, zuquini y queso crema, y luego se enrolla. Los remolinos se sirven con una salsa cremosa de queso al lado para mojar.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

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

Ingredientes en la caja

zuquini
1
un

queso crema
60
gr

diente de ajo
1
un

mix de quesos
150
gr

morrón asado
120
gr

bollo de pizza
1
un

leche vegetal en polvo
1
cda

especias barbacoa
2
cditas

cebolla de verdeo grande
1
un

harína

4
cda

Nutrición por porción: Calorías 620 kcal, Grasas 24 g, Carbohidratos 56 g, Proteínas 22 g

Cocinando para 4

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

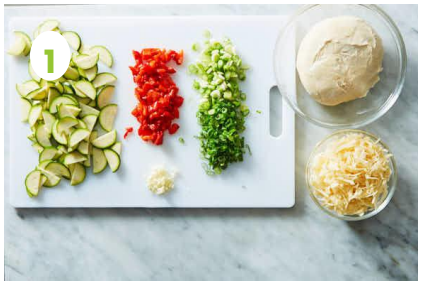
- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta
- ✓ Harina (para espolvorear la masa)

Utensilios

- ✓ Bandeja de horno
- ✓ Bowl
- ✓ Olla
- ✓ Rallador de vegetales

Comé más plantas.

Remolinos de Pizza
con Morrón Asado y Salsa tipo Queso



NOTAS:

Bollo de pizza: dejá descansar unas horas el bollo de pizza en la heladera, ya que esto le dará elasticidad para estirarse mejor, conservalo en heladera hasta 5-6 días.

Morrón asado: hasta 48 h en heladera, sino frizalo ya que no tiene conservantes ;)

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Precalentá el horno a 230°C con una rejilla en el centro.
- Transferí el **bollo de pizza** a un bowl ligeramente aceitado, volteándolo un par de veces para que quede cubierto con el aceite, a temperatura ambiente.
- Desechá los extremos del **zuquini** y cortalo en rodajas finas.
- Picá finamente la **cebolla de verdeo** y el **ajo**.
- Picá el **morrón asado** en pedazos grandes.
- Rallá el **mix de quesos** en los agujeros grandes de un rallador.

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 – COCINÁ EL RELLENO DE VERDURAS

- Calentá 1 (2) cucharada de aceite en una sartén mediana a fuego medio-alto. Agregá el **zuquini** y la **mitad de las cebollas de verdeo**. Sazoná con sal y pimienta. Cociná, revolviendo, hasta que estén tiernos, de 6 a 8 minutos.
- Agregá la **mitad del ajo** y las **especias barbacoa**; cociná hasta que esté fragante, 30 segundos. Transferí a un bowl.
- Agregá el **queso crema** y el **morrón**, combiná y llevalo a la heladera.

3 – ENSAMBLÁ LOS REMOLINOS

- Colocá el **bollo de pizza** sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada *(reservá 1 (2) cucharada de harina para el paso 5, usá el resto para enharinar)* y estiralo hasta obtener un rectángulo de 20 x 30 centímetros. Si no tenés palo de amasar podés usar una botella de vidrio lisa.
- Extendé el **relleno** sobre la masa, dejando un borde de 3 centímetros.
- Comenzando con el borde más largo, enrollá la **masa**, metiendo el **relleno** a medida que avanzas. Pellizcá la costura para cerrarla. Cortá transversalmente en 6 rollos de pizza *(si estas cocinando el plan de 4 porciones, repetí el proceso con el segundo bollo de pizza).*

4– COCINÁ LOS REMOLINOS

- Aceitá ligeramente una bandeja para hornear y colocá los **remolinos de pizza** con el lado cortado hacia arriba, con una separación de unos 3 centímetros.
- Espolvoreá encima la **mitad del mix de quesos**. Horneá en la rejilla central del horno hasta que aumenten su tamaño y se doren, de 20 a 25 minutos; no te olvides que cada horno es diferente, vigilalo de cerca.

5 – EMPEZÁ LA SALSA DIP

- Combiná en un bowl la **leche vegetal en polvo** con 1 (2) taza* de agua tibia, revolvé para combinar bien: esta es tu **leche vegetal**.
- Limpá la sartén del paso 2. Calentá 1 (2) cucharada de aceite a fuego medio.
- Agregá el **ajo restante** y 1 (2) cucharada de **harina** a la sartén, luego cociná, revolviendo, hasta que esté fragante, aproximadamente 30 segundos.
- Agregá la **leche vegetal** y aumentá el fuego a medio-alto. Cociná, revolviendo con frecuencia, hasta que la **salsa** alcance el espesor de una crema espesa, aproximadamente 3 minutos. Agregá el **mix de quesos restante** hasta que se derritan y combinen. Retirá la sartén del fuego.

** la medida que usamos es 1 taza = 250 ml.*

6 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá la **cebolla de verdeo restante** en la **salsa dip**. Sazoná al gusto con sal y pimienta y revolvé. Serví los **remolinos de pizza con salsa cremosa para mojar**. ¡A disfrutaaaaaar!