Pizza estrellada



Consejo del chef

Comer cuando aún está caliente para disfrutar del espectáculo de la mozarella derretida saliendo por cada extremo de esta pizza estrellada.

Raciones para 1

- ❏ 3 masas para pizza
- ❏ Salsa de tomate
- ❏ 200gr Mozarella rallada
- ❏ 6 Lonchas de jamón cocido
- ❏ 1 Huevo batido

1. Extender una de las masas de pizza sobre papel vegetal y cubrir con una cucharada de salsa de tomate, sin llegar al borde. Colocar un montoncito de queso rallado en el centro y, a su alrededor, tres lonchas de jamón. Espolvorear con más queso rallado.

2. Colocar otra masa de pizza encima, presionando suavemente el contorno del montoncito de queso central para formar un montículo. Extender el resto de la salsa de tomate por toda la superficie, sin llegar al borde. Colocar otro montón de queso rallado en el centro y, a su alrededor, otras tres lonchas de jamón. Espolvorear con el resto del queso rallado.

3. Cubrir con la tercera masa para pizza y presionar de nuevo el contorno del montículo central. Presionar también el contorno de la pizza para que se adhieran las tres masas e igualar el círculo recortando con un cuchillo afilado.

4. Cortar 12 porciones, sin llegar al centro, y retorcer cada una de ellas un par de veces. Pincelar la pizza con huevo batido y transferir a una bandeja metálica.

5. Introducir en el horno, precalentado a 220 ºC con calor arriba y abajo, y cocer durante durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada.Introducir en el horno, precalentado a 220 ºC con calor arriba y abajo, y cocer durante durante 15-20 minutos o hasta que esté dorada.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pizza-estrellada/