Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Pizza al fuet de chimichurri

4 raciones · 737 kcal

Ingredientes

- Fuet al chimichurri en rodajitas
- Queso cottage
- Albahaca
- Queso rallado al gusto
- Tomate frito
- Orégano

MASA

- **30gr** de aceite de aove
- **220gr** de agua a temperatura ambiente
- **1 cucharadita** de azúcar (opcional)
- **25gr** de levadura fresca desmenuzada
- **400gr** de harina de espelta integral
- **1 cucharadita** de sal

Elaboración

1. En un bol ponemos el agua, la levadura, el azúcar y removemos bien, integramos la harina, la sal, el aove y amasamos.
2. En otro bol ponemos un chorrito de aove para engrasar, vertimos la masa de pizza, damos forma de bola, tapamos con film y dejamos reposar durante una hora.
3. Ponemos un poco de harina en la superficie donde vamos a amasar, vertimos la masa y con el rodillo vamos estirando y dando la forma deseada.
4. Añadimos el tomate frito, orégano, queso y llevamos al horno unos 20 min. a 180 grados.
5. Retiramos del horno, añadimos queso cottage, albahaca, fuet y lista para disfrutar!!

POR RACIÓN	37 g Proteínas	34 g Grasas	78 g Hidratos	12 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya