Dicen que la comida tiene que entrar por los ojos y yo estoy absolutamente de acuerdo. Por eso cuando he preparado esta **receta de pizza de colores**, he intentado que su aspecto fuera muy apetecible. Tal como ha quedado, estoy casi seguro de que aunque la cobertura sea sólo a base de verduras, se la comerían hasta los más carnívoros.

Si hace unos días os enseñé como preparar mi [receta de pizza casera de pollo con salsa barbacoa y champiñones](http://www.directoalpaladar.com/recetas-de-pasta/pizza-casera-de-pollo-con-salsa-barbacoa-y-champinones-receta), hoy le toca el turno a esta fantástica**pizza de colores a base de verduras** en la que he utilizado otra fórmula para la base. A ver si os gusta tanto como a mí y pese a los calores, os animáis a encender el horno.

Ingredientes para 4 personas

* **Para la masa**: 200 gr de harina de fuerza, 75 ml de leche, 25 gr de mantequilla, 1 yema de huevo, media cucharada de sal y medio sobre de levadura seca de panadería. También podéis utilizar una base de pizza fresca de la zona de refrigerados de las tiendas de alimentación
* **Para el relleno**: corazones de alcachofas en conserva, espárragos trigueros, pimientos rojo, amarillo y verde, cebolleta en crudo y rehogada, aceitunas negras, queso mozzarella, salsa de tomate frito, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra

Cómo hacer una pizza de colores

Preparamos la masa de pizza mezclando los ingredientes. Si queréis, podéis ver cómo hacerlo en el[vídeo que preparó mi compañero Minue](http://www.directoalpaladar.com/recetas-de-panes/como-hacer-masa-de-pizza-casera-receta-en-video). Ya os he contado otras veces que a mí me gustan las **pizzas muy finas y rectangulares** para aprovechar la superficie de la bandeja del horno, pero hacedlo a vuestro gusto.

Extendemos la masa sobre un papel de hornear o un silpat que pondremos en la bandeja de horno y lo cubrimos con un par de cucharadas de tomate frito. Distribuimos la mozzarella sobre el tomate, como véis en las fotos. Cortamos los [pimientos](http://www.directoalpaladar.com/ingredientes/verdura/pimientos) de colores en trocitos y **los colocamos repartiendo bien los colores**.

Picamos un trozo de cebolleta en juliana y otro trozo lo cortamos en brunoise muy finito y lo rehogamos en una sartén. Repartimos ambas clases de cebolleta. Ponemos unos espárragos verdes con las puntas hacia el centro de la pizza y rellenamos los huecos con los **corazones de alcachofas cortados en cuartos**. En el centro ponemos un corazón de [alcachofa](http://www.directoalpaladar.com/ingredientes/verdura/alcachofa) abriéndolo un poco.

Para finalizar, cortamos unas aceitunas negras por la mitad y las distribuimos con un poco de gracia, espolvoreamos con unas hojas de orégano, un poco de pimienta negra y completamos la pizza echando un buen chorro de aceite de oliva. **La asamos en el horno precalentado** durante unos 15 minutos a 225º, hasta que los bordes se vean bien dorados y con aspecto crujiente.

Tiempo de elaboración | 1 hora  
Dificultad | Media

## Degustación

Esta **receta de pizza de colores**, la debéis preparar para disfrutar en buena compañía, mientras véis una película de vuestro agrado. Os aseguro que la combinación peli – pizza es una de las más placenteras que podréis encontrar. Para llevarla a la mesa, podéis ponerle unos cogollitos de albahaca pinchados en cada ración, para que suelten su aroma en el momento.