



## PIZZA IBÉRICA

(Tiempo de elaboración: 40 minutos)

### Ingredientes

- Masa casera
- Jamón serrano
- Mozzarella di búfala
- Salsa de tomate casera
- Pesto rojo casero **(opcional)**
- Queso parmesano
- Rúcula

### Elaboración

Esta es una de las pizzas más sabrosas. El pesto rojo es opcional, pero le da un sabor a la pizza espectacular. Es importante que cuando vayáis a hacer la pizza tanto la masa como el pesto rojo estén preparados.



1

Estiramos la **masa** con un rodillo hasta darle la forma y el tamaño deseado. Podéis ver la receta de la elaboración de la masa en el siguiente enlace:



### Receta Masa

2

Con una cuchara extendemos la **salsa de tomate** por encima de la masa.

3

Cortamos la **mozzarella di búfala** y los colocamos encima de la masa.

4

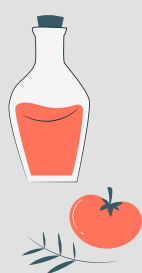
Colocamos el **jamón serrano** distribuido por la pizza, con la cantidad a nuestro gusto.

5

Metemos la pizza al horno a 220 oC durante 10 minutos aproximadamente. La mejor manera es ir viendo en el horno cómo va la pizza para sacarla en el momento justo.

6

Una vez sacamos la pizza lo primero será añadir el **pesto rojo** a la pizza. Añadiremos dependiendo de nuestro gusto. Aquí tenéis el enlace para la receta del pesto rojo:



### Receta Pesto Rojo

7

Después añadís un poco de **queso parmesano** rallado por la pizza.

8

Por último se pone la **rúcula** por encima y ya tenéis preparada esta magnífica pizza.