



PIZZA AL ESTILO CHICAGO CON ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

110 MIN / 6 A 8 PORCIONES

Enviar por correo

Añadir a favoritos

INGREDIENTES

Masa

20 gr de levadura seca instantánea
1 cucharadita de azúcar
500 ml agua tibia
100 ml aceite vegetal
4 cucharadas de aceite de oliva
65 gr harina de maíz fina (chuchoca)
2 cucharaditas de sal
625 gr harina

Salsa

5 cucharadas de aceite de oliva
½ cebolla picada en cubos finos
2 cucharaditas de sal
3 cucharadas de Orégano Gourmet
1 ½ cucharadas de Albahaca Gourmet
2 tarro de tomates en cubos al natural
2 cucharaditas de azúcar

Relleno

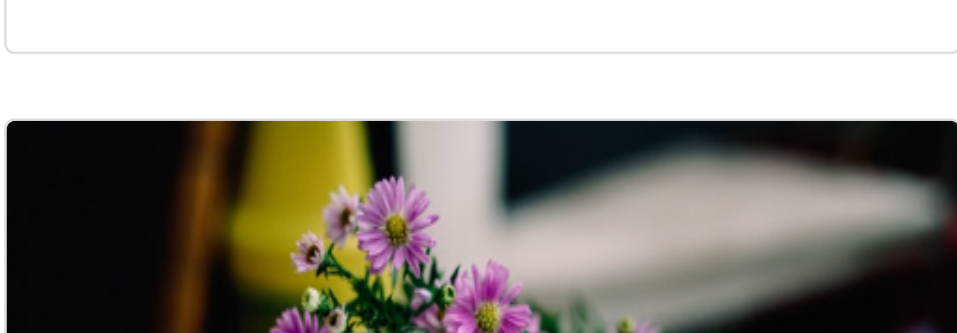
½ cebolla, en cubos
500 gr hojas de espinacas picadas
400 gr de champiñones, laminados
300 gr de queso mozzarella
4 cucharadas queso parmesano

PREPARACIÓN

1. Para la masa, disolver la levadura y el azúcar en agua tibia en un bol grande. Dejar reposar 2 minutos. Agregar el aceite, la harina de maíz, sal y 400gr de harina. Mezclar bien. Amasar y agregar el resto de harina, la cantidad necesaria para tener una masa blanda. Poner en el mesón y amasar por 5 minutos o hasta tener una masa lisa y elástica (agregar harina en el mesón a medida que se va amasando para que la masa no se pegue) . Poner la masa en un bol aceitado, tapar con un paño de cocina limpio y dejar reposar hasta que la masa duplique su volumen (leudar). Golpear la masa para que baje y luego dejar leudar por 40 minutos adicionales.
2. Mientras tanto preparar la salsa: Calentar 4 cucharadas de aceite en una olla a fuego medio. Agregar la cebolla, Orégano Gourmet, Albahaca Gourmet, sal y cocinar hasta que la cebolla esté dorada. Agregar el ajo y cocinar por 30 segundos. Agregar los tomates junto al jugo del tarro, a la mezcla de cebolla. Agregar el azúcar y cocinar hasta que la mezcla se haya reducido y espesado, como 30 minutos. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Reservar.
3. Relleno: Cocinar las chalotas en el aceite de oliva hasta que estén transparentes. Agregar los champiñones y las espinacas, cocinar hasta que estén cocidos y se haya evaporado todo el líquido que hayan votado los vegetales. Reservar.
4. Calentar el horno a 220C.
5. Una vez que la masa haya reposado, dividirla en dos bolas. Estirar cada masa para cubrir dos moldes (desmontables) de 26 cm, hacer un borde de 5 cm con la masa. Dividir el relleno entre las dos pizza, tapar con el queso mozzarella, luego terminar con la salsa de tomates y finalmente espolvorear el queso rallado.
6. Hornear por 35 a 40 minutos o hasta que el relleno esté caliente y la base esté esponjosa y dorada. Esperar unos minutos antes de desmoldar.

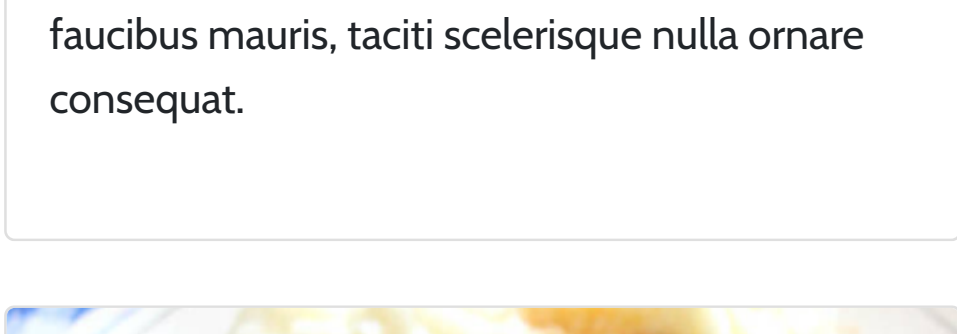
RECETAS

RELACIONADAS



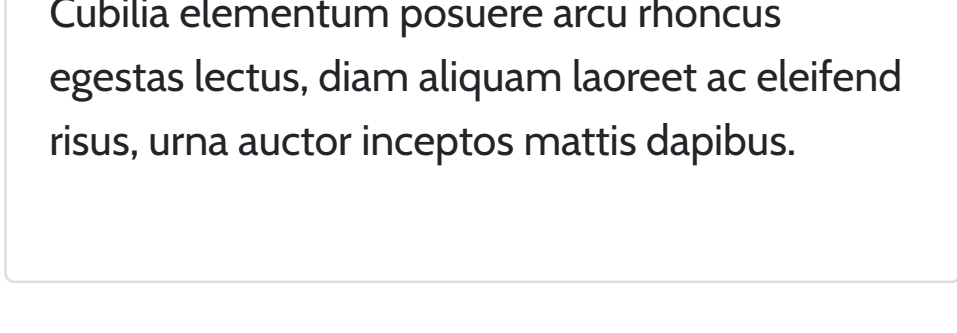
PANQUEQUES CON MANJAR Y CREMA

Mus enim elementum dignissim class eleifend justo, ut nunc magnis est vulputate nostra, blandit erat luctus faucibus orci.



TIRAMISÚ

Congue fermentum dignissim rhoncus elementum ac nisi, proin phasellus lacinia sed faucibus mauris, taciti scelerisque nulla ornare consequat.



PLATEADA

Cubilia elementum posuere arcu rhoncus egestas lectus, diam aliquam laoreet ac eleifend risus, urna auctor inceptos mattis dapibus.

SUSCRÍBETE EN NUESTRO NEWSLETTER

y obtén las mejores recetas que tenemos en *Ricomida*

Empezar