

# Receta de una pizza de 4 quesos

*Prompt del usuario: Receta de una pizza de 4 quesos*

## Informe automático: Receta de Pizza de 4 Quesos

### Resumen

- Rendimiento aproximado: 4 porciones
- Tiempo total estimado: 1 h 30 min (incluye reposo de masa y cocción)
- Dificultad: Intermedia
- Tipo de horno recomendado: alta temperatura (250–260 °C) o lo más alto posible

### Ingredientes

#### Masa

- 500 g de harina de trigo (tipo 00 o 550 si disponible)
- 325 ml de agua tibia
- 7 g de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva

#### Salsa de tomate

- 400 g de tomate triturado o puré de tomate
- 2 dientes de ajo picados (opcional)
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- Un chorrito de aceite de oliva

#### Quesos (4 quesos)

- Mozzarella fresca: 200 g
- Fontina: 120 g, en trozos
- Gorgonzola: 60 g, desmenuzado
- Parmesano: 60 g, rallado

Notas: Puedes ajustar las cantidades de cada queso a tu gusto. Si no tienes fontina, puedes usar otro queso suave que funda bien.

## Preparación

### 1. Preparar la masa:

1. Disolver la levadura en el agua tibia con una pizca de azúcar y dejar reposar 5 minutos.
2. Mezclar la harina con la sal en un bol grande. Añadir el agua con levadura y el aceite de oliva. Amasar 8–10 minutos hasta obtener una masa homogénea y elástica.
3. Formar una bola, cubrir con un paño y dejar reposar en lugar cálido durante 60–90 minutos, o hasta que doble su volumen.

### 2. Preparar la salsa:

1. Calentar un chorrito de aceite en una sartén, añadir el ajo (si se usa) y el tomate triturado.
2. Añadir orégano, sal y pimienta. Cocinar a fuego bajo durante 10–15 minutos. Reservar.

### 3. Precalentar el horno a la temperatura más alta posible (250–260 °C) y, si se dispone, colocar una piedra para pizza en la rejilla para mejor base.

### 4. Preparar la base:

1. Dividir la masa en una o dos porciones y estirla con un rodillo hasta obtener un círculo del tamaño deseado.
2. Colocar la base sobre una pala o bandeja enharinada o cubierta con papel para hornear.

### 5. Montar la pizza:

1. Extender la salsa de tomate sobre la base.
2. Distribuir mozzarella en trozos, luego fontina, gorgonzola y espolvorear parmesano por encima.

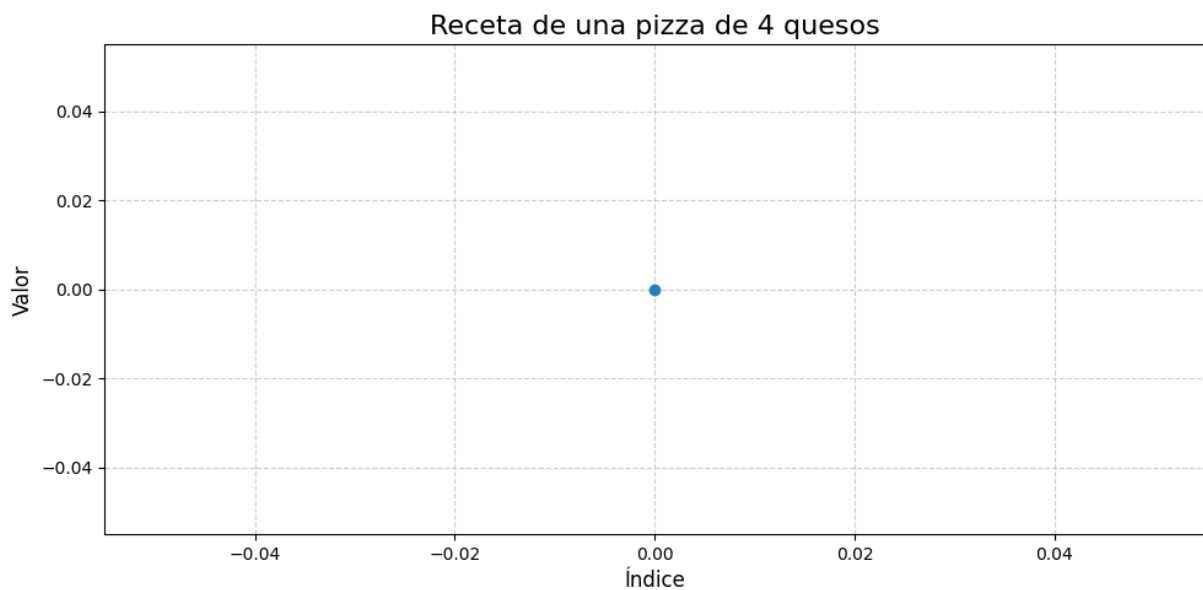
### 6. Hornear:

1. Hornear 10–12 minutos o hasta que la corteza esté dorada y los quesos estén bien fundidos.
2. Retirar, dejar reposar 2–3 minutos y servir.

## Datos para graficar (formato Python)

Si se desea generar un gráfico de distribución de quesos, se puede usar la lista Python siguiente.

```
cheeses = [("Mozzarella", 200), ("Fontina", 120), ("Gorgonzola", 60), ("Parmesan", 120)]  
# Ejemplo de uso:  
# labels, values = [x for x in cheeses], [x[1] for x in cheeses]  
# import matplotlib.pyplot as plt  
# plt.pie(values, labels=labels, autopct='%1.1f%%')  
# plt.axis('equal'); plt.title('Distribución de quesos en la pizza de 4 quesos')  
# plt.show()
```



Generado por autogen-mcp-agent-app