



PIZZA CON JAMÓN, PERA Y GORGONZOLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de harina de trigo
- 3 g de levadura fresca de panadero
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 125 ml de agua
- 50 g de queso Mozzarella
- 120 g de pera
- 75 g de queso gorgonzola
- 40 g de rúcula
- 1 g de orégano
- 75 g de jamón serrano

LA PREPARACIÓN

- Prepara la masa de pizza, amasando los ingredientes y dejándolos reposar durante 30 minutos en la nevera. Después estira la masa de la pizza con un rodillo y comienza a preparar su relleno.
- Coloca una pequeña capa de queso mozzarella para que esté más jugosa y sobre ella distribuye la pera pelada y cortada en 6 trozos.
- En los espacios entre los pedazos de pera coloca lonchas de jamón y junto a cada una un trozo de queso gorgonzola. Precalienta el horno a 240°.
- Hornea la pizza hasta que los



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 39.1 g	Grasas 17.8 g
Kcal 391	Proteínas 17.1 g

bordes de la masa estén bien
tostados y crujientes y los distintos
quesos estén burbujeando. Antes
de servir, adorna la pizza con brotes
tiernos de rúcula y espolvorea con
orégano.