



Jueves. 3 de enero de 2019

## PIZZA MALLORQUINA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Para la masa, 400 g de harina 00, 8 g de levadura fresca, pizca de sal, pizca de azúcar, 225 g de agua y 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Para cubrir, 1 cebolla dulce, aceitunas negras del bajo Aragón, salsa de tomate casera, orégano fresca, 2 bolas de mozzarella fresca, 6 rodajas de sobrasada y salsa picante al gusto. Además, sal, pimienta negra, hierbas frescas y 1 manzana.



### ELABORACIÓN:

Deshuesar las aceitunas. Reservar.

Mezclar los ingredientes de la masa: harina, levadura fresca, pizca de sal, pizca de azúcar y 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra. Añadir agua poco a poco e ir mezclando hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar 5 minutos. Amasar de nuevo y dejar fermentar hasta que triplique su tamaño, de un día para otro.

Después, estirar uniformemente a rodillo o con las manos hasta hacer la forma de la base de pizza.

Poner la masa sobre una bandeja aceitada. Poner salsa de tomate, la cebolla dulce cortada fina, las aceitunas, orégano fresco y la mozzarella cortada en rodajas. Hornear en la parte baja del horno, a 250° y con el ventilador del horno, durante 10 minutos. Al final, colocar las rodajas de sobrasada y unos puntos de salsa picante. Hornear de nuevo durante 2 minutos.

Servir la pizza inmediatamente con unos dados de manzana fresca por encima.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Jueves, 3 de enero de 2019

## REVUELTO DE SETAS CON SOBRASADA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

150 g de setas variadas, 4 dientes de ajo, 150 g de sobrasada, 6 huevos de corral, queso camembert y 4 rebanadas de un buen bizcocho.

Además, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



### ELABORACIÓN:

Cortar las setas, dependiendo de su tamaño. Dorar en aceite de oliva virgen extra junto a los ajos encamisados, cortados por la mitad.

Batir los huevos brevemente y agregar a la sartén de las setas, sin dejar de remover, hasta que espesen. Juntar con la sobrasada y seguir removiendo.

Aparte, tostar unas rebanadas de un buen bizcocho casero y no demasiado dulce.

Servir el revuelto sobre el bizcocho y terminar con un trozo de queso camembert.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV