



PIZZA CRUJIENTE DE BONIATO Y JAMÓN IBÉRICO

INGREDIENTES

1 boniato
120 g de jamón ibérico
Mozzarella fresca

• **PARA LA MASA** •

480 g de harina
400 g de agua
12 g de sal
7 g de levadura
prensada de panadero

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Pimentón ahumado
Aceite de oliva virgen extra
Romero
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Amasa todos los ingredientes de la masa: la levadura disuelta en agua, la sal y la harina tipo 00. Tapa la masa y déjala reposar durante 30 minutos. Luego, estírala y realiza pliegues para crear tensión. Deja que repose a temperatura ambiente durante 2 horas, hasta que doble su tamaño, o bien, 24 horas en el frigorífico.

Estira la masa muy fina con un rodillo enharinado, dándole forma cuadrada. Unta con aceite la mitad de la masa y dóblala sobre sí misma. Vuelve a pintar con aceite la mitad de la masa doblada y repite el pliegue. Deja reposar la masa sobre papel de horno con el tamaño de la bandeja, tapada con film, durante unos 30 minutos.

Estira la masa por última vez, corta los bordes para que queden rectos, pínchala con un tenedor y hornea durante 7 minutos a 275°C con calor arriba y abajo. Saca la masa del horno y añade el boniato cocido al vapor, sal, pimentón ahumado, pimienta negra, romero, mozzarella fresca y un poco de aceite de oliva virgen extra. Hornea 5 minutos más y, al sacar del horno, añade lascas de jamón ibérico y hierbas frescas.



SALCHICHÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 125 g de chocolate negro
- 50 g de mantequilla
- 100 g de avellanas tostadas
- 8 galletas caramelizadas
- Ralladura de 2 naranjas
- 2 cucharadas de pasas sin pepitas
- 1 tacita de Pedro Ximénez
- Azúcar glas para rebozar

ELABORACIÓN

Derrite el chocolate con la mantequilla en dados, ya sea en el microondas o al baño maría.

Agrega las avellanas tostadas y picadas, las galletas Lotus machacadas, la ralladura de dos naranjas y las pasas sin pepitas, previamente rehidratadas en Pedro Ximénez.

Remueve la mezcla con una lengua pastelera y colócala sobre una tira ancha de papel film. Enrolla la mezcla, presando bien y asegurándote de que el plástico no quede atrapado entre el rulo de chocolate. Enfría en el frigorífico durante al menos 5 horas.

Una vez enfriado, saca el rulo, desenróllalo, rebózalo en azúcar glas y sírvelo en una tabla de madera con una navaja a su lado.