

Pizza al Sartén con Huevo Estrellado



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

8

Ideal para

Nivel

Fácil

Ingredientes

2 ½ tazas harina

1 cucharada azúcar

1 cucharada levadura seca

½ cucharada sal

¼ taza mantequilla

1 taza agua tibia

2 tazas salsa de tomate

2 tazas queso mozzarella rallado

½ taza chorizo cocido

½ taza lomo canadiense rebanado

½ taza pepperoni rebanado

½ taza salami rebanado

4 piezas Huevo San Juan®

c/n sal

c/n pimienta

c/n cebollín picado finamente

Preparación

1. Para la masa de pizza, mezcla en un tazón la harina, el azúcar, la levadura, la sal y la mantequilla; agrega poco a poco el agua tibia y amasa, incorpora todo hasta obtener una textura firme, lisa y uniforme. Deja reposar por una hora, aproximadamente, hasta que la masa haya doblado su tamaño, entonces poncha la masa para retirar el exceso de aire.
2. Divide la masa de acuerdo con el tamaño de sartén que vas a utilizar; da forma a la masa "boleandola" un poco: extiende y luego une los extremos al centro para formar un ombligo, luego voltéalo con vista a la mesa y ejerce presión con el dorso de la mano, girando en el sentido de las manecillas del reloj; extiende la masa con la ayuda de un rodillo y colócala en el sartén, cocina la primera cara a temperatura muy baja por 5 minutos; da vuelta y coloca la salsa, el queso y las carnes frías.
3. Agrega los Huevos San Juan® sobre las carnes frías, pero no lo hagas directo: primero rompe los Huevos San Juan® en un pequeño tazón (uno por uno) y desde ahí agrégalos uno por uno a la pizza, esto hará que mantengan su forma; sazona con sal y pimienta.
4. Tapa la sartén y cocina hasta que estén completamente cocidos, aproximadamente 15 minutos.
5. Sirve la pizza y decora con cebollín.