

Pizza San Juan



Tiempo de
preparación

120 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida
Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan cocido

200 g de tocino frito y fileteado

300 g de queso mozzarella

Cantidad necesaria: Masa de pizza, salsa para Pizza, aceite oliva, pesto

Salsa tomate:

1 kg de jitomates bien maduros

3 cdas. soperas de aceite de oliva

200 g de cebolla

2 dientes de ajo picados

7 g de azúcar

Cantidad necesaria: Sal y pimienta

Masa de pizza:

400 g de harina (mejor si es harina de fuerza)

5 g de sal

10 g Levadura para pan (o 20 gr. levadura fresca)

Un Huevo San Juan

Cantidad necesaria: Agua tibia

Salsa Pesto:

125 g de albahaca fresca picada

225 ml de aceite de oliva extra virgen

70 g de piñones

225 g de nueces

65 g de queso parmesano rallado

7 g de ajo picado

Preparación

Masa de pizza

Puedes prepararla tú mismo o comprarla ya hecha.

1. Haz un volcán con la harina.
2. En el centro del volcán disuelve la levadura con un poco de agua tibia.
3. Añade el Huevo San Juan y la sal.
4. Poco a poco incorpora la harina a los ingredientes del centro y ve agregando el agua que necesites.
5. Amasa hasta que al cortar la masa veas burbujas de aire en ella.
6. Deja reposar de 20 a 40 minutos.

Salsa de tomate

Puedes prepararla tú mismo o comprarla ya hecha.

1. Cuece los jitomates y quítales la cáscara.
2. Licúalos con un poco de agua.
3. Pica finamente la cebolla y el ajo.
4. Coloca un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego moderado y saltea la cebolla, cuando ésta tenga un color dorado añade el ajo.
5. Agrega los jitomates licuados y condimenta con el azúcar, la sal y la pimienta.
6. Deja reposar en el fuego por 30 minutos aproximadamente, recuerda revolver constantemente.

Salsa Pesto

Puedes prepararla tú mismo o comprarla ya hecha.

1. Coloca el albahaca en una licuadora o procesadora, vierte aproximadamente la mitad del aceite sobre el albahaca y licúa hasta formar una pasta.
2. Añade poco a poco los piñones, las nueces, el queso parmesano, el ajo y el aceite restante. Continúa procesando hasta obtener una textura suave.

Armado de la pizza

1. Extiende la masa en forma circular (aproximadamente 35 cm de diámetro).
2. Extiende la salsa de jitomate uniformemente sobre la masa.
3. Coloca el tocino y las rebanadas de Huevo San Juan cocido sobre la salsa, procurando que mínimo quede una porción de este en cada rebanada.
4. Esparce el queso sobre toda la pizza y rocía con un poco de aceite de oliva.
5. Hornea a 220°C por 15 minutos aproximadamente.
6. Decora con rebanadas jitomate cherry y el pesto.