

40 tarjetas

*Las recetas
más originales*
para preparar

PIZZA

Y PASTA

La pizza se ha convertido ya en una parte indispensable de nuestro menú semanal. Y no es de extrañar, porque a casi todos nos encanta la pizza, y es un plato que ofrece una infinidad de variaciones tanto en lo que respecta a los ingredientes como en lo relativo a los sabores. Aunque comprar una pizza en la pizzería de la esquina puede resultar tentador, hacerla tú mismo te llenará de orgullo y satisfacción, y además te sabrá mucho mejor. Y no es nada difícil de hacer; amasar requiere algo de músculo y de paciencia, pero el resto es rápido. Y después de 15 minutos en el horno, tendrás ya la pizza lista para degustarla. Molto facile!

El nombre 'pasta' implica mucho más que espaguetis y macarrones. Porque el sinfín de posibilidades que existen a la hora de prepararla supone un placer infinito para nuestro paladar. Con las recetas, las instrucciones y los consejos que incluye esta lata, las mejores pizzas y las pastas más exquisitas saldrán de tu propia cocina. Seguro que sorprenderás a tu familia y amigos.

¡Buon appetito!



© 2015 ImageBooks Factory BV, Veghel, Los Países Bajos

Recetas: Leo van Mierlo, De Kwartiermakers. Francis van Arkel, NutriVisie.

Fotografía: www.shutterstock.com

Diseño: Studio ImageBooks. Todos los derechos reservados



receta básica

BASE PARA PIZZA



para

2

bases

receta básica
BASE PARA PIZZA

Ingredientes:

350 gr. de harina
de trigo

15 gr. de levadura
fresca

$\frac{1}{2}$ taza de leche

1 cucharada de
aceite de oliva

1 cucharadita de
sal

aceite de oliva
para untar los
cuencos

Pon la harina en un cuenco y disuelve la levadura en $\frac{1}{2}$ taza de leche tibia. Haz uno hueco en la harina e deposita en él la levadura disuelta en la leche. Añade un poco de sal, el aceite y 2 dl. de agua tibia (37 °C).

Comienza a amasar y añade un poco de agua caliente, si fuese necesario. Tras amasar durante unos 10 minutos la masa ya no se debería pegar a las manos. Añade más agua tibia o harina, si fuese necesario, hasta que la masa esté compacta y se le pueda dar forma fácilmente.

Luego divide la masa en dos mitades y espolvorea ambas con harina. Coloca las bolas de masa en dos cuencos engrasados con una capa gruesa de aceite, cúbre las con un paño de cocina húmedo y limpio, y deja que suba en un lugar cálido y en el que no haya corriente durante 2½ horas hasta que haya duplicado su tamaño.

Saca las bolas de masa de los cuencos y extiéndelas con las manos formando un círculo de 5 mm. de grosor, dejando el borde algo más grueso. Engrasa con mantequilla dos platos para pizza de 30 cm. de diámetro, espolvoréalos con harina, y coloca los círculos de masa sobre los platos. Ya tienes listas las bases de pizza para añadirles los ingredientes que desees.

RECETA BÁSICA

Tomate frito



para

2

bases

RECETA BÁSICA
Tomate frito

Ingredientes:

- 1 tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo, muy picado
- 1 pizca de orégano
- 1 lata de tomates, aprox. 450 gr., con su jugo
- 1 pizca de sal marina
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- 1 pizca de pimienta

Haz hendiduras transversales en la piel del tomate de una profundidad aproximada de $\frac{1}{2}$ cm., y vierte agua hirviendo sobre él. Déjalo reposar durante 2 minutos y luego pélalo. Trocea el tomate y retira las partes blancas. Trocea bien la cebolla y póchala a fuego lento en aceite de oliva; añade también el ajo y el tomate troceado.

Deja que se vaya haciendo todo a fuego lento durante unos 10 minutos hasta que se haya evaporado la mayor parte de la humedad de las verduras, y añade el azúcar, la sal, la pimienta, el oregano y los tomates de lata. Deja la salsa a fuego lento para que se vaya reduciendo, como una media hora. La salsa estará lista cuando el aceite flote en la superficie.

PIZZA

prosciutto



para
2
pizzas

PIZZA

prosciutto

Ingredientes:

2 bases de pizza
4 cucharadas de
tomate frito,
receta básica
80 gr. de mozzare-
lla, en lonchas
80 gr. de queso
raclette o
gruyère, rallado
sal y pimienta
12 lonchas de jamón
serrano
8 ramitas de
cebollino
10 hojas de albahaca
2 cucharadas de
aceite de oliva

Extiende tomate frito sobre las bases de las pizzas. Coloca lonchas de mozzarella y queso rallado raclette o gruyère por encima. Espolvorea con sal y pimienta. Rocía los bordes con un poco de aceite de oliva y hornea, una vez precalentado el horno a 220 °C, durante 12-15 minutos hasta que estén hechas.

3 minutos antes de que termine de hacerse, coloca el jamón serrano por encima, y espolvorea con cebollino y albahaca justo antes de servir.

PIZZA

con queso ricotta



para
2
pizzas

PIZZA

con queso ricotta

Ingredientes:

150 gr. de queso
ricotta
3 cucharadas de
aceite de oliva
sal y pimienta
2 cucharaditas de
hojas de romero
2 chalotas, muy
picadas
2 dientes de ajo,
picado
2 bases de pizza
80 gr. de nata
fresca
80 gr. de queso
gouda poco
curado, troceado

Desmenuza en un cuenco el ricotta, rocíalo con 2 cucharadas de aceite de oliva, y sazona al gusto con la sal, la pimienta, el romero, las chalotas y el ajo.

Extiende una capa fina de nata fresca sobre las bases de las pizzas, y distribuye la mezcla de ricotta por encima.

Añade el queso gouda poco curado, rocía los bordes con un poco de aceite de oliva y hornea, una vez precalentado el horno a 220°C, durante 12-15 minutos hasta que estén hechas.