. 212 Recetas .

Pizza



Indice de recetas



Deliciosa base integral

1 cdta azúcar
1 ½ T agua tibia
1 cdta levadura
1 cdta aceite de oliva
1 cdta sal
2 T harina integral
1 1/2 T harina todo uso

■ En un bol grande, disolver el azúcar en el agua tibia. Espolvorear la levadura por encima y dejar reposar aproximadamente 10 minutos hasta observar una espuma. Incorporar el aceite de oliva y la sal, mezclar con la harina integral y 1 taza de harina todo uso hasta que comience a tomar cuerpo la masa. Extender sobre una superficie enharinada el resto de la harina todo uso y amasar hasta absorber toda la harina y hasta que la bola de masa sea uniforme (aprox. 10 minutos). Colocar en un bol engrasado y voltear para revestir la superficie. Cubrir con una toalla y reposar en un sitio tibio hasta que duplique su tamaño (aprox. 1 hora).
Una vez duplicado el volumen, extender sobre una superficie enharinada y dividir en 2 partes si se desean 2 bases delgadas o dejarla completa si se desea 1 base gruesa. Formar una bola y esperar 45 minutos hasta que duplique su volumen.
Precalentar el horno a 425 F. Extender una bola de masa con el rodillo hasta el máximo; envolverse ambos puños con la masa y tirar suavemente de los bordes hacia fuera mientras se gira la masa. Cuando el círculo alcance el tamaño deseado, colocar sobre una bandeja engrasada. Rellenar con los sabores preferidos (salsa, queso, carne o vegetales).
Hornear 16 a 20 minutos (depende del grosor) en horno precalentado hasta que la base esté crujiente y dorada por los bordes y el queso se haya derretido.

Masa básica para pizza

2 paquetes de levadura seca
1 ½ T de agua tibia
4 T harina
1 cdta sal
½ cdta azúcar
1 cda aceite de oliva

■ Disolver la levadura en el agua; reposar 5 minutos revolviendo de vez en cuando. Combinar harina, sal, azúcar y aceite en un bol, hacer un hueco en el centro. Cuando la mezcla agua/levadura tenga burbujas, verter en el agujero. Comenzar a amasar, trayendo la harina hacia el centro del bol y aumentar gradualmente el movimiento de amasar. Si la masa se siente seca, agregar un poquito mas de agua; si se siente pegajosa, agregar más harina. Amasar vigorosamente hasta que la masa sea uniforme y elástica. Formar una bola y cubrir con un paño húmedo. Reposar aprox. 20 minutos en un sitio calido. Golpear la masa con la palma para expulsar el gas de la fermentación. Formar nuevamente una bola y colocar en un bol engrasado. Pintar la masa con aceite. Cubrir con envoltura plástica y guardar en el refrigerador.
Una vez lista para usar, colocar la masa sobre un mostrador o una tabla. Aplanar con las manos, trabajando desde el centro hacia fuera (puede hacerse con rodillo). Aplanar la masa de manera

uniforme sobre una bandeja de galletas engrasada o una bandeja para pizza, formando un círculo de 30 cm (12 pulg) en el cual los bordes serán más gruesos que el centro. Agregar el relleno favorito. Hornear a 475-500F hasta dorar.



Masa básica 1

4 ½ T Harina todo uso
1 cdta sal
¼ T aceite de oliva
2 Pqtes levadura seca
1 ½ T agua tibia
2 cdtas azúcar morena

■ Medir ½ taza de agua tibia (110F) en un recipiente de dos tazas y revolver con el azúcar morena (el agua estará tibia, no caliente pues podría matar la levadura). Disolver los 2 paquetes de levadura seca en el agua y esperar 5 minutos hasta que forme espuma.
Cernir 4 tazas de harina y sal en un bol grande de mezclado. Hundir el centro de la harina y verter ¾ de aceite de oliva y 1 taza de agua tibia. Una vez lista la levadura, agregarla.
Espolvorear la superficie con harina; mezclar los ingredientes del bol con sus manos. Colocar la bola de masa en la superficie y amasar 8-10 minutos. Agregar harina a la superficie en caso de que la masa esté muy pegajosa o húmeda. Eventualmente la masa se hará elástica.
Frote la parte interior de un bol limpio con el aceite de oliva restante y coloque la masa en el mismo, revistiendo la masa con aceite de oliva haciéndola girar en el bol. Cubrir con un paño limpio y dejar crecer en un sitio calido sin corrientes de aire hasta que duplique su tamaño, 1 ½ a 2 horas. Un sitio adecuado para que la masa repose es el horno con la luz encendida. Cuando la masa crezca, dividirla en dos mitades y extiéndala sobre la superficie enharinada. Puede cortarse una forma redonda con un cuchillo de mesa, ayudándose con un bol o plato de 30 cm (12 pulg)

Masa básica 2

3 ¼ T de harina
1 cdtas sal
1 T agua tibia
1 sobre levadura activa
3 cdas aceite de oliva

■ En un bol, combinar la harina y la sal y mezclar muy bien. En un bol aparte de acero inoxidable, combinar el agua y la levadura y con ayuda de un batidor de mano, agregar 2 cdas de aceite. Esperar 5 minutos. Verter el agua en el centro de la harina y con una espátula, agitar para combinar bien con una masa pegajosa. Verter esta masa sobre una superficie enharinada y comenzar a amasar con el talón de la palma de la mano. Empujar hacia fuera y tirar del borde interior sobre la parte superior. Repetir varias veces el proceso para crear una bola uniforme de masa que no se pegue de los dedos. Colocar la bola en un bol de acero inoxidable preparado con el aceite de oliva remanente. Cubrir con un paño limpio y dejar a temperatura ambiente 1 ½ hora o hasta que duplique su tamaño. Cuando la masa duplique su volumen puede dividirse en dos partes que posteriormente se amoldarán en la forma tradicional de la pizza.



Base Boboli 1

1 paquete de levadura seca
½ T agua
2 ¼ T agua tibia
6 cdas aceite de oliva + aceite extra para engrasar
6 T harina
1 cdta sal

■ Disolver la levadura en agua tibia. Esperar dos minutos. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien. Voltear sobre un tablero y amasar 10 minutos. Regresar al bol cubierto con una toalla húmeda y dejar crecer 30 a 40 minutos. Dividir la masa en 3 partes y colocar en bandejas para pie engrasados con aceite de oliva.
Hacer un hoyuelo en la masa con los dedos. Colocar encima lo siguiente: Sal marina gruesa, pimienta recién molida, romero y tomillo picado. Si las hierbas son secas, remojar en agua 10 minutos y luego secar sobre toallas absorbentes. Dejar crecer 50 a 60 minutos.
Hornear a 350 F 25 minutos. Puede untarse con aceite de oliva.

Base Boboli 2

1 T agua
3 T harina todo uso
1 cdta sal
2 cdtas aceite de oliva
1 cda azúcar
2 cdtas levadura activa seca
1 cdta ajo machacado
2 cdtas queso parmesano
½ cdta aderezo italiano
Queso parmesano para espolvorear

■ Agregar todos los ingredientes excepto el segundo queso parmesano a la maquina de hacer pan, en el orden indicado por el fabricante. Es buena idea colocar el ajo debajo dentro de la harina, de manera que no desacelere la actividad de la levadura. Coloque la maquina en modo de amasar. Una vez lista la masa, forme dos bases sobre bandejas para pizza, espolvoree con queso parmesano, cubra y deje crecer nuevamente. Hornee 5-10 minutos a aproximadamente 450 F hasta dorar. Enfriar. Envolver muy bien en papel aluminio y refrigerar hasta consumir. Excelente opción para cenas de último minuto y para enseñar a los niños a hacer pizza.

Base clásica

1 paq. Levadura activa seca
2 ½ T harina cernida
1 cdta sal
1 T agua tibia
1 cdta aceite

■ En un bol grande, combinar la levadura, 1 taza de harina y sal. Mezclar. Seguidamente, agregar agua y aceite. Batir a baja velocidad 30 segundos. Limpiar los lados y continuar batiendo a alta velocidad 3 minutos. Agregar manualmente harina suficiente hasta que la masa esté firme. Amasar hasta lograr una masa uniforme (aprox. 10 minutos). Colocar sobre un bol engrasado y voltear hasta que esté ligeramente engrasada toda la masa.

Cubrir y dejar crecer aprox. 1 ½ horas o hasta que la masa duplique su tamaño. Golpéela y refrigere 2 horas. Corte por la mitad. Sobre una superficie enharinada, extienda las mitades en círculos de 30 cm (12 pulg) y aprox. 0,30 cm (1/8 pulg) de grueso. Pinte la superficie de la masa con aceite de oliva y agregue el relleno de su preferencia. Cocinar a 425F durante 25 minutos.

Base de harina de maíz

1 T agua tibia
¼ cdta sal opcional
2 ½ T harina todo uso
1 T harina de maíz
1 cda harina de maíz
2 cdas azúcar o miel
2 cdta levadura activa

■ Medir cuidadosamente, colocando todos los ingredientes menos 1 cda harina de maíz en la maquina de hacer pan, en el orden indicado por el fabricante. Programe el ciclo de masa básica. Una vez lista, retire la masa de la maquina y deje reposar 2 a 3 minutos. Suavemente estire para formar un círculo de 38 cms (14 a 15 pulg). Engrase una bandeja para pizza y espolvoree con la harina de maíz restante (1 cdta). Aplane bien la masa sobre la bandeja.

Siga las instrucciones para el relleno y el horneado. Una base de 38 cms (14 pulg) equivale a 8 porciones.

Base gruesa

3 T harina todo uso
1/8 T aceite de oliva
2 huevos grandes a temperatura ambiente
2 cdas tomillo
1 T agua tibia
1 Paq. Levadura rápida
2 cdtas azúcar

■ Batir el agua con la levadura y el azúcar en un bol y esperar 10 minutos. En un bol grande, cernir la harina con la sal y espolvorear el tomillo. Incorporar los huevos a la mezcla de levadura. Verter el líquido sobre los ingredientes secos y mezclar hasta formar una masa suave pegajosa. Llevar la masa a una superficie ligeramente enharinada y amasar 5 minutos hasta que la masa deje de ser pegajosa.
Colocar en un bol bien engrasado, volteando para cubrir todos los lados; cubrir y dejar crecer hasta duplicar su volumen (2-3 horas).
Golpear la masa y colocarla sobre una bandeja de pizza de 30 cm (12 pulg) Con las manos, disponer la masa por todo el fondo de la bandeja y 2/3 de la altura de los lados. Dejar crecer 10 minutos. Pintar ligeramente con aceite de oliva y agregar el relleno.

Masa fácil para pizza

3 ½ T harina todo uso
2 Paq levadura activa
1 cdta sal
½ cdta azúcar
1 ½ cda agua tibia del grifo
½ cdta aceite de oliva
Harina para trabajar
Harina de maíz para espolvorear

■ En el bol de mezclado de la batidora colocar la harina, levadura, sal y azúcar. Con la máquina en funcionamiento, agregar gradualmente agua y amasar a baja velocidad hasta que la masa sea firme y uniforme, aprox. 10 minutos. Apagar la maquina. Verter aceite. Encender nuevamente durante 15 segundos para revestir el interior del bol y todas las superficies de masa con el aceite. Cubrir el bol con envoltura plástica. Dejar reposar en un lugar calido hasta duplicar su volumen, aprox. 2 horas. Precalentar el horno a 500 grados F. Si trabaja con una piedra pizzera, colocarla en la rejilla inferior; precalentar 1 hora antes. Golpear la masa y cortar en dos. Colocar una mitad sobre una superficie generosamente enharinada; a mano, formar una bola y estirarla en forma de círculo. Con un rodillo enharinado, extender un círculo grande bien delgado. No se preocupe si no es un círculo perfecto y si se hace un agujero, adhiera los bordes. Para evitar que la masa se pegue al mostrador, voltee la masa y espolvoree con harina. Adicionalmente, enharine la superficie y el rodillo según sea necesario.
Espolvoree el molde de pizza o la bandeja con harina de maíz. Transfiera

la masa al molde o la bandeja. Agregar el relleno. Deslice la masa sobre la piedra pizzera o coloque la bandeja sobre la rejilla. Hornear 10 a 12 minutos o hasta dorar. Estire la masa restante y rellene a su gusto o congele en bolsas para congelar.

Masa corazón

1 T agua
2 cdas leche
2 cdta azúcar
1 ¼ sal
1 cda manteca
1 cda aceite oliva
1 cda semolina durum (o harina de maíz)
1 T harina todo uso
2 T harina
1 ¼ cdta levadura

■ Colocar el agua, leche, azúcar, sal, manteca y aceite de oliva en el bol del procesador de alimentos y pulsar para disolver el azúcar y la sal.
Agregar la levadura, semolina o harina de maíz, harina para pan y harina todo uso. Procesar hasta que se forme una bola suave. Retirar de la maquina y dejar reposar cubierto con un paño, aproximadamente 45 minutos.
Si trabaja a mano: Usar solamente harina todo uso. Colocar agua, leche, azúcar, sal, manteca y aceite de oliva en un bol y disolver azúcar y sal. Incorporar la levadura, semolina o harina de maíz, harina todo uso y amasar para formar un masa suave, no muy pegajosa (8-10 minutos). Dejar reposar, cubierto con una toalla, aproximadamente 45 minutos.
Desinflar la masa suavemente antes de usar y dejar reposar 15 minutos más antes de usar para una receta. Puede refrigerar en una bolsa plástica engrasada hasta dos días.
Forme un corazón con la masa. Coloque por encima su salsa e ingredientes favoritos. Hornear a 425-450F durante 15-20 minutos.

Masa de hierbas

1 Paq de levadura activa seca
1 cdta azúcar
7/8 T agua tibia – 110 grados
¼ T Aderezo italiano
2 ¼ T harina
1 cda harina
½ cdta sal
1 cda aceite de oliva con ajo, según sea necesario
Aceite y harina de maíz para la bandeja

■ Revolver la levadura, azúcar y agua tibia. Dejar en reposo hasta que se forme espuma, aprox. 10 minutos. En el bol de un procesador, pique las hierbas. Apague la maquina. Agregue harina y sal.

Encienda y apague la maquina un par de veces. Mientras esta funcionando, agregue la levadura. Procese hasta que la masa forme una bola por el lado del bol. Agregar aceite de oliva de ajo y procesar durante 30 a 40 segundos más. Transferir la masa a un bol previamente engrasado con aceite de oliva. Voltear la masa hasta que toda la superficie esté cubierta de aceite. Cubrir el bol con un paño húmedo y dejar crecer en un lugar calido sin corrientes de aire, durante 1 hora o hasta duplicar el volumen. Extender sobre una superficie ligeramente enharinada y si la masa es demasiado elástica, pásela de una mano a otra para aplanarla. Engrase ligeramente el molde de pizza con un poquito de aceite y espolvoree con harina de maíz. Coloque la masa sobre el molde de pizza y doble los bordes. Hornear 10 minutos a 425 grados. Retirar del horno; pintar ligeramente la base con un poquito más de aceite. Rellenar a su gusto. Masa suficiente para una base de 30 cm (12 pulg)

Masa New York 1

1 ½ T agua tibia
2 ½ cdtas azúcar granulada
2 ½ cdtas sal
1 cda aceite de oliva
4 ½ T harina todo uso
½ cdta levadura activa seca
½ T harina de maíz
Salsa, queso e ingredientes de su preferencia

■En un bol grande, disolver azúcar y sal en agua. Agregar aceite y harina al bol y revolver con cuchara pesada durante 1 minuto. Voltear la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y aplanar para formar un círculo. Espolvorear la levadura de manera uniforme sobre la masa y amasar 12 minutos. Dividir la masa en porciones: 4 porciones iguales para calzones, 2 porciones iguales para pizzas de 20 cm (8 pulg), 2 porciones iguales para pizzas de 30 cm (12 pulg) Coloque las bolas de masa en un bol, cubra con envoltura plástica y deje crecer 1 ½ horas en un sitio calido. Coloque una bola de masa sobre una superficie ligeramente enharinada y espolvoree una capa ligera de harina por encima. Trabajando desde los bordes hacia el centro, aplane la masa para formar un círculo. Precaliente una piedra pizzera a 500 grados en el horno durante 1 hora. Cubra un tablero de cortar grande con harina de maíz y coloque la masa aplanada sobre la harina de maíz. Extienda la salsa sobre la base y cubra con queso y los ingredientes deseados. Agite suavemente la tabla de cortar de un lado a otro, asegúrese de que no se adhiera a la tabla. Para el calzone, doble la base por la mitad. Deslice la pizza/calzone desde la tabla de cortar directamente sobre la piedra ubicada en el horno. Hornear a 500 grados durante 20-25 minutos, hasta que la base dore.

Masa New York 2

2/3 T agua tibia
½ cdta sal
2 ¼ T harina todo uso
1 cdta azúcar
2 cdtas levadura activa seca
1 cda harina de maíz (opcional)

■ Medir cuidadosamente; cuidar todos los ingredientes menos la harina de maíz en la maquina de hacer pan, según el orden que indica el fabricante. Programar el ciclo de masa. Una vez lista la masa, sacar de la máquina y dejar reposar 2 a 3 minutos.

Aplanar y estirar suavemente la masa desde los bordes hasta que la masa no estire más. Deje reposar 1 a 3 minutos más. Continúe aplanando y estirando hasta que la masa tenga 30-38 cms (12 a 14 pulg) de diámetro. Engrase una bandeja de 30-38 cms (12 a 14 pulg). con aceite; espolvoree con harina de maíz, si lo desea. Aplane la masa sobre la bandeja.

Precaliente el horno hasta 450F. Siga las instrucciones del relleno y el horneado. Hornee en la rejilla inferior del horno.

Base para Pizza

0,47 L agua tibia (110F – 115F)
59 mililitros de aceite de oliva
2 Paq levadura
1 2/5 L harina todo uso
9 9/10 mililitros de sal
Harina de maíz amarillo

■ Mezclar la levadura, agua y aceite de oliva; incorporar la harina 1 taza a la vez. Voltear sobre una superficie enharinada y amasar hasta obtener una masa uniforme, 5 a 7 minutos; agregar harina según sea necesario. La masa debe ser suave. Colocar en un bol engrasado, volteando la masa para cubrir todos los lados de la masa; cubrir con envoltura plástica y dejar en un lugar calido hasta duplicar su volumen. Golpear la masa y dejar en reposo 15 min. Dividir en dos partes; aplanar en bandejas de pizza redondas de 30 cm (12 pulg) o bandejas de 25x38x2,5 cm / 10 x 15 x 1, espolvoreadas con harina de maíz amarillo (evita que la masa se pegue).

Masa para la máquina de hacer pan

1 T de agua
2 cdas de agua
2 cdas aceite
3 T harina para pan
1 cdta azúcar
1 cdta sal
2 ½ cdta levadura activa seca

■ Colocar los ingredientes en el molde en el orden indicado por el fabricante. Seleccionar el ciclo de masa blanca. Rinde para dos bases regulares de 30 cm (12 pulg) o una base de 15 cm - 6 pulg., tipo profunda. Rellene con sus ingredientes favoritos y hornee a 400ºF de 18 a 20 minutos o hasta que la base dore ligeramente.

Masa y salsa para pizza

¾ cda levadura
1 ½ T
1 ½ cdta sal
3 cdas aceite
4 T harina

Salsa

6 onzas de pasta de tomate
½ T vino o agua
1 cdta orégano
1 cdta sal
1 cdta azúcar
1 cdta aceite vegetal o aceite de oliva
1 ½ cda queso parmesano

■ Disolver la levadura en agua (puede agregar una pizca de azúcar). Incorporar la sal, aceite y mitad de la harina. Gradualmente, se agrega la harina y se mezcla bien. Amasar 8-10 minutos o hasta que sea una masa uniforme y elástica. Colocar en bol engrasado y dejar crecer hasta que duplique su volumen (1/2 hora a 1 hora). Golpee y deje crecer nuevamente hasta duplicar.

Golpear y dividir la masa. Extender sobre bandejas para pizza. Cubrir con la salsa e ingredientes favoritos. Hornear a 400 durante 20-25 minutos.

Salsa de pizza: Mezclar todos los ingredientes y combinar bien (puede espolvorear algo de ajo en polvo si lo desea). Cubrir con carne, queso y otros ingredientes.

Base de polenta

1 cdta levadura activa seca
1 cdta extracto de malta Barley
1 T agua tibia
¾ T semolina
1 T harina todo uso
¾ T polenta/harina de maíz
1 cdta sal
3 cdas aceite de oliva extra virgen

■ En un bol grande o mezclador eléctrico, disolver la levadura y malta de cebada en agua tibia. Agregar la semolina, harina, polenta, sal y aceite de oliva. Combinar bien. Amasar hasta que luzca brillante y uniforme, agregar harina según sea necesario… Colocar la masa en un bol ligeramente engrasado, cubrir con envoltura plástica y dejar crecer hasta duplicar, aproximadamente 2 horas.
Una vez crecida la masa, golpear y extender para formar un círculo grande y transferir a una bandeja para hornear o bandeja para pizza. Cubrir con sus ingredientes favoritos y hornear a 425F durante 20-25 minutos. ¡Se recomienda cubrir con vegetales asados!

Base para verter

3 cdas levadura activa instantánea
Agua tibia (la necesaria para disolver la levadura)
3 kg - 7 libras de harina todo uso
1 Paq (2 ½ onzas)
Leche descremada instantánea
8 ¾ onzas de azúcar
1 ¼ cdta sal
1/8 T Aceite de oliva
Harina de maíz

■ Disolver la levadura en agua tibia. Dejar reposar 5 minutos. Colocar la harina, leche, azúcar y sal en un bol. Con el batidor, mezclar a baja velocidad 8 minutos. Agregar la levadura disuelta y el aceite. Mezclar a velocidad media durante 10 minutos. La masa será grumosa. Engrase tres bandejas (18 x 26 x 1). Espolvorear cada una con aproximadamente 3 cucharadas de harina de maíz. Verter o extender 1,3 Kg de masa sobre cada bandeja. Reposar 25 minutos. Hornear hasta que la masa esté firme. Horno convencional: 475 grados, 10 minutos. Horno de convección: 425 grados, 7 minutos. Cubrir cada base previamente horneada con los ingredientes deseados. Hornear hasta que se caliente todo y se derrita el queso. Horno convencional: 475 F, 10-15 minutos. Horno de convección: 425º F, 5 minutos.

Masa suave

1 Masa congelada para pan

■ La mejor masa de pizza es la masa para pan descongelada. Permita que se descongele la masa y extiéndala sobre la bandeja.



Masa delgada



3 T harina para pan
7/8 T agua tibia
1 cda manteca vegetal (Crisco)
1 cdta levadura activa seca
1 cdta sal
½ cdta azúcar

■ En un mezclador apropiado para amasar, coloque el agua, manteca, levadura y azúcar. Mezcle a fondo hasta que la levadura se disuelva por completo. Agregar harina y sal. Mezclar a baja velocidad hasta que se mezcle la mayoría de la harina y el agua; continué amasando 10 minutos. La masa lucirá floja y poco consistente al principio pero eventualmente formará una bola cohesiva. No debe quedar harina o migajas en el bol.

La masa debe ser de alguna manera seca y densa. Colocar la bola en un bol grande y cubra firmemente con envoltura plástica. Deje subir 24 horas en el refrigerador antes de usar. Cabe destacar que este tiempo de 24 horas es muy importante, esencial para que la masa tenga su textura característica y, mas importante, su sabor único! Nunca pase por alto este paso.

Precalentar el horno a 500F una hora antes de hornear la pizza. Voltee la masa sobre una superficie amplia espolvoreada con harina. Con ayuda de un rodillo, extienda para lograr una base sumamente delgada y formar un círculo de 61 cm (24 pulg) o mas grande. Si esta trabajando con una bandeja con cortador(recomendado), espolvoree la bandeja ligeramente con harina, coloque la masa en la bandeja y desgasifíquela. Con el rodillo, quite el exceso de masa que rebosa los lados de la bandeja. Si desea cocinar la pizza directamente sobre una piedra pizzera (sin bandeja), coloque la masa sobre una pala pizzera, desgasifique y doble los bordes (2,5 cm - 1 pulg) por todo el borde de la pizza y golpee para formar un labio o reborde levantado.

Seguidamente, precocine la base durante 4 minutos antes de agregar salsa o ingredientes de relleno. Retire la base del horno y elimine las bolsas de aire que pudiera haberse formado.

Agregue la salsa, queso mozzarella rallado y sus ingredientes favoritos. Continúe horneando, rote la bandeja media vuelta para que se cocine de manera pareja hasta que la base dore suficientemente, aproximadamente 10 a 15 minutos. Retire la pizza del horno y deslice la pizza fuera de la bandeja sobre una rejilla de enfriamiento o un tablero de cortar. Deje enfriar 5 minutos antes de transferir a una bandeja de servir. Este paso permite que la base se mantenga firme mientras se enfría; de otro modo, el vapor atrapado la ablandaría. Una vez fría, use un cortador de pizza para cortar las porciones y ¡buen provecho!

Base integral

1 ¼ T agua tibia
¼ cdta sal (opcional)
2 cdtas miel o azúcar
2 T harina todo uso (dividida)
1 T harina integral
2 cdtas levadura activa seca
1 cdta harina de maíz

■ Medir cuidadosamente; colocar todos los ingredientes menos la harina de maíz en la maquina de hacer pan, en el orden indicado por el fabricante. Programar el ciclo de masa. Retirar la masa de la maquina; reposar 2 a 3 minutos. Estirar suavemente la masa para formar un círculo de 36-38 cms (14 a 15 pulg). Engrasar una bandeja para pizza de 38 cms (14 pulg) con aceite de cocina; espolvorear con harina de maíz, si lo desea. Aplanar la masa sobre la bandeja. Seguir las instrucciones de relleno y horneado. Una base gruesa de 38 cms (14 pulg) rinde 8 porciones.



Salsa bien casera

1 cebolla mediana finamente picada
2 cdas aceite de oliva
500 grs de tomates en lata completos/picados
2 cdas puré concentrado de tomate
1 cda vinagre de vino blanco
3 cdas azúcar

■ En una cacerola grande, saltee suavemente la cebolla hasta cristalizar. Agregue los tomates y lleve a un hervor. Una vez que hierva a fuego lento, agregue el puré de tomate, vinagre y azúcar. Deje a fuego lento una hora completa, triturando los trozos de tomate con una cuchara de madera. Si la salsa todavía tiene trozos enteros, pásela por un cedazo antes de embotellar y guardar en el refrigerador (dura 2 semanas). Extienda sobre la pizza en una capa delgada o consuma con pasta acompañada de queso fuerte rallado; también sirve como base para salsas de carne más complejas para pasta.



Salsa básica

35 onzas de tomates enteros en lata
1 cdta albahaca
1 diente de ajo pelado y triturado
2 cdas de pasta de tomate
Sal y pimienta al gusto

■ Verter el contenido de la lata de tomates en una cacerola de 2 cuartos (pesada que no sea de aluminio) y cortar de manera gruesa los tomates con un cuchillo. Agregar las hierbas, ajo, pasta de tomate, sal y pimienta. Llevar a burbujeo a fuego medio, revolviendo para mezclar los aderezos.
Apenas comience a burbujear la salsa, baje la llama y mantenga a fuego lento. Cocine sin tapar, revolviendo de vez en cuando, durante 15 minutos como mínimo y como máximo 1 hora.

Salsa Firehouse

1 lata de pasta de tomate (6 onzas)
¾ T agua tibia (110F)
3 cdas queso Parmesano rallado
1 cdta ajo triturado
1 cdta miel o Splenda (si prefiere la opción baja en carbohidratos)
1 cdta pasta de anchoas (opcional)
¾ cdta cebolla en polvo
¼ cdta orégano seco
¼ cdta mejorana seca
¼ cdta albahaca seca
¼ cdta pimienta negra molida
1/8 cdta pimienta de canela
1/8 cdta hojuelas de pimentón rojo seco
Sal al gusto

■En un bol pequeño, combinar la pasta de tomate, agua, queso, ajo, Splenda, pasta de anchoas, cebolla, orégano, mejorana, albahaca, pimienta negra, pimienta de cayena, pimentón y sal; mezclar todo, triturando cualquier grumo de queso que se forme. Deje reposar 30 minutos para que se mezcle todo bien. Extender sobre la masa para pizza y adornar al gusto.

Salsa para pizza 1

½ cebolla triturada
1 o más dientes de ajo finamente picados
2 cdas de aceite de oliva o vegetal (màs de ser necesario)
1 lata de salsa de tomate (16 onzas)
1 lata de pasta de tomate (16 onzas)
2 cdta azúcar (opcional) para compensar lo amargo del tomate
1 cdta albahaca seca
1 cdta orégano seco
½ cdta sal

■ Triturar la cebolla y el ajo. Saltear en aceite de oliva hasta que la cebolla esté transparente y tierna. Agregar el resto de los ingredientes a la olla y hervir a fuego lento 15-20 minutos. Rinde para 2 pizzas. También sirve para calzones y barras de pan.

Salsa para pizza 2

1 lata de salsa de tomate (15 onzas)
1 cda orégano
1 cda albahaca
1 cdta ajo en polvo
½ cdta cebolla en polvo
2 cdas azúcar morena, opcional
1 cdta sal
½ cdta pimienta

■ Combinar ingredientes en una cacerola pequeña y cocinar a fuego lento. Extender sobre dos bases para pizza; adornar con los sabores favoritos.

Salsa para pizza 3

1 cebolla grande
2 dientes de ajo
1 cdta puré de tomate (pasta de tomate)
1 lata de tomates picados (14 onzas)
Aderezos

■ Picar la cebolla y el ajo; llevar al microondas cinco minutos (omitir este paso si lo prefiere, si bien agiliza la cocción de la salsa).
Transferir a una cacerola; agregar el puré de tomate y revolver. Agregar los tomates picaditos. Aderezar, llevar a hervor y dejar a fuego lento aproximadamente 15-20 minutos hasta que se reduzca a una consistencia semejante a mermelada. Para aderezar, puede usar sal, pimienta recién molida, salsa inglesa Worcestershire y algunas hierbas; albahaca fresca o aderezo italiano seco.

Salsa para pizza 4

3 cdas aceite de oliva
3 dientes de ajo triturados
28 onzas de tomates enteros en lata
1 cda orégano seco
1 cdta albahaca seca
Sal y pimienta al gusto

■ Calentar el aceite de oliva con el ajo a fuego medio. Agitar y cocinar durante 2 a 3 minutos.
Agregar tomates escurridos y sin semilla junto con la sal, pimienta, orégano y albahaca; seguidamente revuelva y cocine 15-20 minutos hasta espesar lo suficiente como para extenderlo sobre la base para pizza.

Salsa para pizza 5

2 latas de pasta de tomate (6 onzas c/u)
3 dientes de ajo
3 cdas de perejil seco
4 cdtas de cebolla seca
1 cdta de orégano seco
1 cdta albahaca seca
2 T de agua

■ Combinar la pasta de tomate, ajo, perejil, cebolla, orégano, albahaca y agua en una cacerola de 2 cuartos. Cocinar a fuego medio hasta que la mezcla hierva.
Reducir el fuego al mínimo y hervir a fuego lento 10 minutos. Enfriar ligeramente y extender sobre la base para pizza; decorar al gusto y hornear.

Salsa sencilla South Beach

1 cda pasta de tomate
1 T puré de tomate
1/8 cdta pimentón roja triturado
2 cdta orégano seco
2 cdta albahaca seca
2 cdta tomillo seco

■ Combinar todo en una cacerola pequeña y cocinar a fuego lento durante 15 minutos o hasta que espese la salsa.

Salsa blanca para pizza 1

6 cdas mantequilla
6 cdas aceite de oliva
2 cdta vino blanco
1 cdta romero
1 cdta albahaca
2 dientes de ajo triturado

■ Saltear el ajo con la mantequilla y aceite de oliva. Agregar el resto de los ingredientes y hervir a fuego lento 15 minutos.

Salsa blanca para pizza 2

1/3 T harina
¾ cdta sal
1/8 cdta pimienta
1/8 cdta páprika
1/8 cdta cebolla en polvo
2 T leche
1 cdta mantequilla

■ Colocar los primeros 5 ingredientes en una cacerola. Batir gradualmente en leche hasta que se disuelvan los grumos. Calentar y revolver hasta hervir y espesar. Incorporar la mantequilla hasta que se derrita. Extender sobre la base para pizza; decorar con los ingredientes favoritos. Excelente con tiras de pollo a la parrilla por encima!

Mini Pizzas A.1

340 grs ¾ libra de carne molida
¼ T cebolla triturada
1 lata (6 onzas) de pasta de tomate
2 cdtas Salsa para carne A.1
1 cdta aderezo italiano de hierbas
6 panecillos "muffins" ingleses, partidos por la mitad y tostados
2 T de queso mozzarella rebanado
Queso parmesano rallado
¼ T cebolleta

■ En una olla mediana, cocinar y desgranar la carne hasta que no tenga partes rosadas; escurrir. Agregar la cebolla y cocinar hasta que ablande. Agregar la pasta de tomate, salsa de carne y aderezo italiano; cocinar hasta que la mezcla hierva a fuego lento.

Untar las mitades de los panecillos “muffins“ con la mezcla de carne. Decorar con los quesos y cebolleta. Colocar sobre una bandeja y dore en el horno (broil) 2 a 4 minutos hasta que se derrita el queso.



Tocineta alsaciana con queso fresco

1 Paq levadura activa seca
½ T agua tibia
4 T harina para pan, más harina para enharinar la mesa
1 ½ T agua fría
1 cda sal Kosher
Aceite para el bol
113 grs -¼ libra de tocineta sin rebanar picada en cubitos
1 cdta aceite de oliva
1 ½ T de cebollas finamente rebanadas
3 cdas de harina de maíz amarillo para enharinar la bandeja
1 huevo grande
1 cda harina todo uso
¼ T queso Gruyere rallado
2 cdas agua
¾ T queso ricota de leche entera
2 cdas yogur natural
Pizca de sal

■ La "tarta flambeada" o "flammekueche" es la versión alsaciana de la pizza. En toda la región se encuentran restaurantes típicos que preparan alguna especialidad de pescado. Las tartas flexibles se sacan del horno hirviendo sobre una lámina de madera y se deslizan directamente a la mesa, para ser devoradas cuando todavía están tan calientes que es difícil manipularlas.

En un bol grande, combinar la levadura y el agua caliente. Dejar reposar 5 minutos. Revolver con tenedor para mezclar. Agregar ½ T de la harina y mezclar bien. Cubrir y dejar reposar 45 minutos. Agregar el agua fría y la sal. Comenzar a agregar la harina 1 taza cada vez, revolviendo bien después de cada taza. Cuando la masa se vuelva demasiado firme para revolver, pásela a una superficie ligeramente enharinada y amase hasta que esté uniforme y brillante (7 a 10 minutos). Colocar en un bol ligeramente engrasado y voltear para cubrir bien por todos lados con el aceite. Cubrir y dejar crecer hasta doblar su tamaño, aproximadamente 1 ¾ horas. En una olla mediana a fuego moderado, saltear la tocineta en aceite de oliva hasta que la grasa de la tocineta se derrita y la tocineta se dore. Transfiera la tocineta a un plato con una espumadera y coloque la cebolla en la cacerola. Saltear hasta que ablande ligeramente (unos 5 minutos). Enfriar hasta temperatura ambiente. Precalentar el horno a 425F. Espolvorear una piedra pizzera o bandeja pesada con harina de maíz. Batir el requesón "Fromage Blanc", el huevo y 1 cda harina. Golpear la masa y extenderla en forma de círculo o rectángulo según corresponda con la bandeja. Transferir a una bandeja preparada. Untar con la mezcla Fromage Blanc hasta una distancia de 1,90 cm - ¾ pulg) del borde. Decorar con cebollas y tocineta y espolvorear queso rallado. Pintar el borde de la masa con 2 cdas de agua. Hornear hasta dorar (15 a 20 minutos).

Pavo y alcachofas

1 Base para pizza delgada horneada (30 cm (12 pulg)
1 ½ T queso mozzarella rallado
1 lata 14,5 onzas de tomates picados con albahaca, ajo y orégano, escurrida
1 T Pavo cocido picado
1 Lata (14,5 onzas) de corazones de alcachofa, escurridos y picados gruesos
1 Lata (2,25 onzas) de aceitunas negras rebanadas, escurridas
½ T de queso Parmesano rallado

■ Precalentar el horno a 450F.
Colocar la base sobre una bandeja sin engrasar. Espolvorear el queso mozzarella. Decorar con tomates, pavo, alcachofas, aceitunas y queso parmesano. Hornear 10 minutos o hasta que se derrita el queso.

Pizza de tortillas con rúcula y prosciuto

2/3 T Jamón Prosciutto en cuadritos
1 cebolla morada mediana picadita
¼ T aceite de oliva
2 manojos de rúcula, sin los tallos gruesos, bien lavada y seca; picada
4 tortillas de harina (22 cm - 8 ½ pulg)
2/3 T queso parmesano recién rallado

■ Precalentar el horno a 400F
En una cacerola pesada mediana, cocinar el jamón y la cebolla a fuego medio; revolviendo hasta ablandar la cebolla. Retirar del fuego e incorporar la rúcula, con sal y pimienta al gusto.

Disponer las tortillas en 2 bandejas y decorar con la mezcla de rúcula y parmesano.

Hornear las pizzas en la rejilla superior e inferior, cambiándolas de posición a la mitad del tiempo, hasta que doren los bordes (aprox. 10 minutos).

Pizza volteada de tocineta y hamburguesa de queso

454 grs - 1 libra de carne magra molida
1 cebolla mediana, rebanada en cuartos
1 pimentón mediano cortado en tiras tamaño bocado
6 rebanadas de tocineta, crujiente y picadita
1 lata de 14,5 onzas de salsa para pizza de buena consistencia
3 tomates de perita italianos
6 rebanadas de queso Cheddar

■ Calentar el horno a 400F.
En una cacerola grande, dorar la carne molida con la cebolla y pimiento; escurrir. Agregar 6 rebanadas de tocineta y la salsa para pizza. Con esta mezcla, cubrir una bandeja de 33 x 23 cm - 13x9 pulg sin engrasar. Espolvorear de manera uniforme con los tomates; cubrir con rebanadas de queso.

Cubierta
2 huevos
1 taza de leche
1 cda aceite
1 taza de harina todo uso
¼ Chat sal
2 rebanadas de tocineta, crujiente y desmenuzadita

En un bol mediano, batir ligeramente los huevos. Agregar leche y aceite; mezclar bien. Medir la harina en una taza de medida. Agregar a la mezcla la harina y la sal; batir 2 minutos a velocidad media. Verter de manera uniforme sobre las rebanadas de queso. Espolvorear con tocineta desmenuzada.
Hornear a 400 F de 20 a 30 minutos o hasta que la cubierta se infle ligeramente y dore muy bien.

Pizza de tocineta y hamburguesa de queso

230 grs - ½ Libra carne molida
1 cebolla pequeña picadita
1 base para pizza precocida
8 onzas de salsa para pizza
6 tiras de tocineta, cocidas y desmenuzadas
20 rebanadas de pepinillo
2 T de queso mozzarella rallado
2 T de queso mozzarella rallado
1 cdta aderezo italiano

■ En una olla, cocinar la carne y la cebolla hasta que no queden partes rosadas; escurrir y reservar. Colocar la base sobre una bandeja de 30 cm (12 pulg) Sin engrasar. Untar la salsa y cubrir con la mezcla de carne, tocineta, pepinillo y queso; espolvorear con los aderezos. Hornear a 450 grados durante 10 minutos o hasta que se derrita el queso. Cortar las raciones y servir.



Tocineta, cebolla y tomate

8 cdas aceite de oliva
1 cda de aceite para engrasar el pan pita
2 T de cebollas rebanadas
Sal y pimienta al gusto
3 cdas de azúcar morena
4 panes pita estilo Griego (como mínimo 15 cm - 6 pulg de diámetro)
Ajo en polvo al gusto
½ T de queso mozzarella
2 tomates grandes, lavados, en rebanadas de 0,6 cm - ¼ pulg. Espesor o por la mitad si lo desea
1 ½ T de espinaca fresca rebanada, opcional
8 rebanadas de tocineta cocida, cada rebanada por la mitad
1 T de queso fuerte rallado, como por ejemplo, queso Aciago

■ Precalentar el horno a 400 grados. Calentar 1 cda de aceite de oliva a fuego medio. Agregar las cebollas rebanadas y aderezar con sal y pimienta. Saltear las cebollas hasta ablandar, aprox. 3 a 5 minutos. Espolvorear con azúcar morena y continuar cocinando hasta que las cebollas doren. Retirar del fuego y reservar. Colocar los panes pita en una bandeja y pintar cada uno con una capa delgada de aceite de oliva. Espolvorear cada uno con ajo en polvo y seguidamente unas 2 cucharadas de queso mozzarella. Cubrir con una parte de las cebollas y seguidamente disponer las rebanadas de tomate sobre el pan pita. Si lo desea, decorar con parte de la espinaca en el centro. Disponer cuatro rebanadas de tocineta arriba. Hornear 8 a 10 minutos o hasta que los tomates comiencen a ablandar. Retirar del horno y espolvorear con ¼ T de queso. Regresar al horno y hornear hasta que el queso se derrita. Retirar del horno y servir.



Tocineta y espinaca

1 Base para pizza refrigerada
1 Paq 255 grs (9 Oz) de espinaca congelada picada
1 Cdta aceite
½ T de cebolla picada gruesa
1 Paq 170 grs (170 grs (6 oz))de tiras de pollo cocido refrigerado, picado
2 T queso Mozzarella rallado
1 Pq 85 grs (2,8 a 3 oz) tocineta rebanada precocida, cortada en trozos de 1,27 cm - ½ pulg.

■ Calentar el horno a 400 F. Engrasar una bandeja de 38x25x2,5 cm - 15x10x1 pulg. Estirar la masa; colocar sobre una bandeja engrasada. Empezando por el centro, estirar hacia los bordes de la bandeja. Hornear a 400F 13 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
Mientras tanto cocinar la espinaca según se indica en el paquete. Escurrir bien; apretar para retirar el líquido. Calentar el aceite en una olla pequeña a fuego medio-alto hasta que esté bien caliente; agregar la cebolla, cocinar y revolver 3 a 4 minutos o hasta que ablande, revolviendo frecuentemente.
Retirar la base parcialmente cocida del horno. Cubrir con espinaca, cebolla, pollo, queso y tocineta.
Regresar al horno; hornear 9 a 12 minutos adicionales o hasta que se derrita el queso. Cortar en cuadros.

Pizza Sándwich

454 grs - 1 libra de carne magra molida
15 Onzas de salsa de tomate ó 15 onzas de salsa para pizza
1 cdta hojitas de orégano
2 T Mezcla para galletas
1 Huevo grande
2/3 T leche
8 Onzas de queso
2 Onzas de hongos rebanados y escurridos
¼ T queso parmesano rallado

Usar un paquete de 8 onzas de queso americano rebanado o mozzarella.

■ Calentar el horno a 400F. Cocinar y revolver la carne en una olla grande hasta que dore. Escurrir el exceso de grasa. Incorporar la mitad de la salsa de tomate y las hojas de orégano a la mezcla de carne. Calentar para hervir y reducir el fuego; mantener hirviendo a fuego lento, sin tapar, 10 minutos. Mientras la mezcla hierve, mezclar la mezcla de hornear galletas, huevo y leche. Medir ¾ leche de la mezcla y reservar. Untar la mezcla restante sobre una bandeja de 23 x 23 x 5 cm - 9 x 9 x 2 pulg. Verter la salsa de tomate restante sobre la mezcla, untando de manera uniforme. Disponer 4 rebanadas del queso, la mezcla de carne, los hongos y el queso restante por encima de la salsa de tomate. Colocar cucharadas de la mezcla reservada encima del queso. Espolvorear la parte superior de la mezcla con el queso parmesano y hornear, sin tapar, hasta que dore (20 a 25 minutos). Enfriar 5 minutos antes de cortar en cuadrados y servir.

Pizza "Tortilla de carne"

454 grs - 1 libra de carne molida
1 cebolla mediana picada
1 cdta de orégano seco
1 cdta sal
4 tortillas grandes (25 cms - 10 pulg)
1 tomate mediano, sin semillas y picado
1 cda hojas de albahaca fresca bien picaditas
1 T queso mozzarella rallado
¼ T queso Parmesano rallado

■ Calentar el horno a 400F. Dorar la carne y la cebolla en una cacerola a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que la carne no tenga partes rosadas. Retirar el líquido. Agregar el orégano y la sal. Pintar ligeramente las tortillas con el aceite. Hornear las tortillas en 2 bandejas grandes durante 3 minutos. Colocar cucharadas de mezcla sobre la parte superior de cada tortilla; cubrir con una cantidad igual de tomates. Espolvorear con albahaca y queso. Regresar al horno y hornear 12 a 14 minutos o hasta que las tortillas doren ligeramente.

Pizza de papas ralladas fritas

5 T de patatas ralladas fritas descongeladas
1 Lata de 305 grs -10 ¾ Oz de sopa de queso Cheddar, sin diluir
1 huevo ligeramente batido
½ cdta sal
¼ cdta pimienta
900 grs - 2 Libras de carne molida
1 Cebolla mediana picada
1 Lata de 4 onzas de tallos y trozos de hongos, escurrida
1 Lata de 15 onzas de salsa de pizza
4 T de queso italiano rallado, dividido

■ En un bol, combinar las papas, sopa, huevo, sal y pimienta. Extender la mezcla sobre una bandeja engrasada de 38x25x2,5 cm - 15x10x1 pulg). Hornear a 400F durante 20-25 minutos o hasta que dore ligeramente.
Mientras tanto, en una olla grande, cocinar la carne, cebolla y hongos a fuego medio hasta que no se vean partes rosadas; escurrir. Agregar la salsa de pizza y mantener caliente.
Espolvorear la mitad del queso sobre la base. Untar la mezcla de carne sobre la parte superior; espolvorear con el queso restante. Hornear 5 a 10 minutos o más hasta que se derrita el queso.

Pizza "Carne con papas"

4 patatas rebanadas
1 Paq de masa para pizza refrigerada
454 grs - 1 libra de carne molida, dorada y escurrida
1 T Salsa de barbacoa, dividida
1 cebolleta rebanada
1 T queso Cheddar rebanado

■ Precalentar el horno a 425F. Colocar las papas en una bandeja para microondas. Cubrir con envoltura plástica dejando un respiradero por la esquina. Hornear a alta potencia 8-10 minutos hasta que ablande; reservar.

Cubrir la bandeja para pizza de 30 cm (12 pulg) con aceite antiadherente en aerosol; aplanar la masa de manera uniforme sobre la bandeja; pinchar con un tenedor. Hornear 10 minutos y reservar.

Mezclar la carne con 3/5 T de salsa barbacoa. Untar la mezcla de carne sobre la base; cubrir con las papas y el pimiento. Espolvorear con la salsa de barbacoa restante. Espolvorear con queso. Hornear 10-15 minutos hasta que se caliente por completo y se derrita el queso.



Pizza Cervecera

1 Cda aceite de oliva
230 grs - ½ Libra de salchicha tipo salchichón picadas
454 grs - 1 libra tocineta picada
1 Taza de hongos rebanados (4 onzas) escurrida
1 cebolla picada
1 cebolleta picada
1 lata de salsa de tomate (28 onzas)
1 taza de cerveza
1 diente de ajo picadito
1 cdta orégano seco
½ cdta tomillo
½ cda sal
2 bases para pizza sin hornear
8 onzas de queso mozzarella rallado

■ Precalentar el horno a 450F.
Calentar el aceite en una olla a fuego medio y saltear las salchichas y tocineta hasta que doren por todos lados. Agregar los hongos, cebolla y cebolleta. Cocinar y revolver 5 minutos hasta que ablande. En una olla mediana a fuego medio, mezclar los ingredientes de la olla con la salsa de tomate y la cerveza. Aderezar con ajo, orégano, tomillo y sal. Dejar que la mezcla hierva a fuego lento durante 15 minutos o hasta que espese ligeramente. Extender sobre las bases de pizza y cubrir con el queso.

Hornear 20 a 25 minutos en horno precalentado hasta que el queso se derrita y la base dore.

Pizza Bertucci's Nolio

1 cebolla mediana
1 cdta pimienta blanca
1 T crema espesa
½ limón
1 ½ T Prosciuto en tiras
1 ½ T Mozzarella en tiras
1 Paq masa para pizza Pilsbury (o hecha en casa)
Aceite de oliva

■ Precalentar el horno a 400F. Hervir la crema espesa hasta que se ponga gruesa. Agregar la pimienta blanca y el jugo de medio limón. Rebanar la cebolla bien delgada para que salgan anillos. Saltear los aros de cebolla en aceite de oliva hasta que comiencen a dorar.
Para armar la pizza:
Extienda la masa sobre una bandeja no adherente. Agregar el queso y el jamón. Agregar la mezcla de crema, por cucharadas, sobre la superficie de la pizza. Escurrir las cebollas y colocarlas de último; seguirán caramelizándose mientras se hornea la pizza. Hornear 8-10 minutos; no excederse para no "resecar" la pizza.



Pizzas Mordisquitos

4 Panecillos "muffins" ingleses por la mitad
1 T de salsa para pizza
½ T Jamón, extra magro, picado
1/3 T Cebollas finamente picadas
1 ½ T Queso Mozzarella en tiras
¼ T Pimiento picado
1/3 T Hongos rebanados
1/8 T Aceitunas negras rebanadas

■ Dividir los panecillos “muffins“ por la mitad y tostarlos en el tostador. Untar la salsa de pizza a ambas mitades y colocar el resto de los ingredientes por encima, reservando el queso para lo último. Hornear a 350 grados, apróx. 10 minutos o hasta que se funda el queso. Retirar del horno y cortar cada panecillo en cuatro piezas. Servir como aperitivos o meriendas.

Pizza BLT

1 Base de pan italiano (30 cm - 12 pulg)
1/3 T Mayonesa
1 Tomates perita rebanados
½ T Queso Mozzarella en tiritas
8 rebanadas de tocineta en cuartos, cocida
1 T de lechuga romana

■ Untar la mayonesa sobre el pan; hacer capas de tomate, queso y tocineta. Hornear a 450 grados durante 15-17 minutos o hasta que el queso se derrita. Cubrir con lechuga y cortar en triángulos.

Pizza Desayuno 1

454 grs - 1 libra de salchichas de cerdo
1 T de patatas ralladas fritas
1 T Queso rallado
5 huevos con leche para revolver
1 paquete de "cachitos" (8 onzas) o croissant

■ Colocar la masa para cachitos sobre una bandeja 9 x 12, trayendo la masa hacia arriba por los bordes y cerrando las aberturas.
Dorar la salchicha y escurrir. Extender sobre los cachitos, cubrir con las papas, los huevos revueltos y espolvorear con el queso rallado. Hornear a 375 grados 20 minutos.

Pizza Desayuno 2

1 Paq de 8 onzas de cachitos
6 huevos batidos
454 grs - 1 libra de tocineta cocida y desmenuzada
1 T de queso Cheddar rallado

■ Extender los cachitos sobre una bandeja para pizza ligeramente engrasada; oprimir firmemente las perforaciones para sellar. Combinar los huevos, la tocineta y el queso. Verter sobre la base de masa. Hornear a 375F durante 12-15 minutos. Cortar como pizza y servir.

Pizza Desayuno 3

230 grs - ½ Libra de salchichas, picantes o medianamente picantes
8 Onzas de masa para cachitos
1 ½ T de patatas ralladas fritas, descongeladas y desmenuzadas
1 T queso Cheddar fuerte rallado
7 huevos batidos
¼ T leche
½ Cdta sal
¼ Cdta pimienta
2 Cdas Parmesano rallado

■ Cocinar la salchicha y escurrir. Extender la masa sobre una bandeja para pizza engrasada y sellar los bordes. Colocar cucharadas sobre las salchichas. Espolvorear con las patatas. Combinar los huevos, leche y pimienta y verter sobre las salchichas y patatas. Espolvorear con el queso. Cocinar a 350 F durante 22-25 minutos.

Pizza Desayuno 4

230 grs - ½ Libra de salchicha, cocina y escurrida
1 Paq Masa para cachitos
5 Huevos
¼ Cdta mostaza seca
¼ Cdta pimienta
¼ T Leche
1 T patatas fritas ralladas
1 T queso Cheddar rallado

■ Precalentar el horno a 375F. Engrasar una bandeja 20x20x23 cm - 8x8x9 pulg. Extender los cachitos y aplanar sobre el fondo y los lados de la bandeja. Batir los huevos, leche, mostaza y pimienta. Espolvorear la salchicha y las patatas, después el queso, sobre la base de masa para cachitos. Verter la mezcla de huevos. Espolvorear con queso parmesano. Hornear 40-45 minutos hasta que no haya líquido en el medio.

Pizza Pavo y Brócoli

1/3 T Mayonesa baja en grasa
1 Cda mostaza Dijon
½ Cdta pimienta
2 ½ T brócoli congelado o fresco picado
2 T Pavo cocido en cubos
1 T queso Cheddar rallado
1 Base para pizza Boboli u otra base (30 cm - 12 pulg)

■ En un bol mediano, combinar la mayonesa, mostaza y pimienta. Agregar el brócoli, pavo y queso. Extender la mezcla de pavo sobre la base y hornear a 425F durante 12 minutos o hasta que dore ligeramente.

Pizza Burbujas

680 grs - 1 ½ Libra carne, dorada y escurrida
15 Onzas de salsa para pizza
1 Paq de galletas de mantequilla refrigeradas
12 onzas de queso para pizza rallado

■ Agregar la salsa de la pizza a la carne molida. Cortar las galletas en cuartos y colocar sobre una bandeja engrasada de 9 x 13. Cubrir con la mezcla de carne. Hornear a 400 F durante 20 minutos. Espolvorear con queso y hornear hasta que éste se derrita. Dejar en reposo 5-10 minutos antes de servir. Puede agregar sabores favoritos junto con la carne antes de hornear.

Pizza Bubble-Up

3 Paq. de galletas de mantequilla (7,5 onzas)
1 frasco de salsa para pasta (14 onzas)
12 onzas de queso mozzarella, dividido
1 diente de ajo grande, finamente picado

Sabores: Cebolla, hongos, jamón, aceitunas, tocinetas y pimentones.

■ Precalentar el horno a 350 grados. Picar en cuartos las galletas con tijeras de cocina y colocar sobre un bol mediano. Agregar 1 taza de salsa, 2 tazas de queso y el ajo. Agregar los sabores que desee y mezcle para combinar. Extender la mezcla en una bandeja de 9 x 13. Verter la salsa restante y el queso por encima. Hornear 30-35 minutos.

Pizza filo con calabaza, tocineta y romero

680 grs - 1 ½ Libra de calabaza
1 cda aceite vegetal
½ T agua
6 cdas de mantequilla sin sal, fundida y tibia
10 láminas filo entre láminas de papel encerado y cubiertas con una toalla de cocina
9 cdas de queso parmesano recién rallado
6 rebanadas de tocineta cortada en trozos de 1,27 cm - ½ pulg, crujientes y escurridas
1 cda de hojas de romero freso trituradas
6 cebolletas picadas
1 cebolla morada pequeña en rebanadas finas y separadas

■ Picar la calabaza a lo largo y descartar las semillas. Pelarla con cuidado y cortar en trozos de 1,90 cm - ¾ pulg. En una olla grande y pesada, cocinar la calabaza en el aceite a fuego medio, revolviendo de vez en cuando, 2 minutos. Agregar el agua y la sal al gusto y hervir a fuego bajo sin tapar, hasta que la calabaza ablande, unos 10 minutos. Mantener hirviendo a fuego bajo, sin tapar, hasta que se evapore casi toda el agua, aprox. 5 minutos. En un procesador de alimentos, haga un puré de calabaza con sal y pimienta al gusto. El puré puede hacerse el día antes y refrigerarlo tapado.
Precalentar el horno a 400F.
Pintar ligeramente una bandeja grande con mantequilla y colocar una lámina filo encima. Pintar ligeramente la lámina con mantequilla y espolvorear 1 cda de parmesano. Colocar otra lámina filo sobre el queso, oprimiendo firmemente de modo que se adhiera a la lámina base. Enmantequille, espolvoree con queso y coloque las láminas restantes de la misma manera, terminando con una lámina filo. Pinte ligeramente la lámina superior con mantequilla. Doble hacia adentro todos los lados 0,6 cm - ¼ pulg, empujando hacia la lámina superior, y doble hacia arriba un borde de 0,6 cm - ¼ pulg., rizando las esquinas.
Extienda el puré de calabaza de manera uniforme sobre la base de filo y cubra con tocineta, romero, cebolletas y cebolla.
Hornear la pizza en el centro del horno hasta que la base esté dorada, apróx. 15 minutos.



Pizza Campante

12 onzas de carne molida – 80% magra
1 cebolla mediana picadita
½ cdta sal
8 oz de masa para cachitos refrigerada
8 onzas salsa para pizza
4 onzas de tallos y trozos de hongos, escurridos y picados
2 ¼ taza de pimiento verde picado grueso
4 onzas de queso Mozzarella rallado
1 cdta de hojas de orégano seco

■ Cocinar la carne molida y la cebolla en un sartén bien curado de 28-30 cm - 11-12 pulg) con mango a prueba de calor, a fuego medio, hasta que la carne no tenga partes rosadas, revolviendo ocasionalmente para desmenuzar la carne. Llevar la mezcla de carne a una toalla de cocina; sazonar con sal. Retirar el líquido y dejar engrasado el sartén. Separar los triángulos de masa de los cachitos; colocar en el sartén, oprimiendo los bordes para formar una capa inferior y una corona de 2,5 cm - (1 pulg). Hacia un lado del sartén. Extender la mitad de la salsa de la pizza sobre la masa; colocar cucharadas de mezcla de carne sobre la salsa. Cubrir con los hongos, aceitunas y pimientos. Verter la salsa restante sobre estos ingredientes; espolvorear con queso y orégano. Colocar el sartén en el centro de la parrilla a fuego medio. Tapar y cocinar 20 a 30 minutos hasta que la corteza dore ligeramente.

Pizza con tocineta canadiense

1 base de pizza 30 cm (12 pulg) sin hornear
1 T salsa para pizza
2/3 T Mozzarella rallado
170 grs (6 oz) tocineta canadiense cortada en trocitos
½ T Hongos frescos finamente rebanados
1 Pimiento verde o rojo pequeño cortado en aros
½ cdta orégano seco triturado
½ cdta albahaca seca triturada
Hojuelas de pimiento rojo triturado

■ Precalentar el horno a 450F. Colocar la base de pizza sobre una bandeja no adherente sin engrasar. Extender la salsa de pizza sobre la base, dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg). alrededor del aro. Espolvorear con la mitad del queso. Disponer la tocineta sobre el queso, cubriendo uniformemente. Cubrir con rebanadas de hongos y anillos de pimiento. Espolvorear uniformemente orégano, albahaca y pimentón en hojuelas. Cubrir con el queso restante. Hornear 13 a 15 minutos, hasta que la base esté crujiente y el queso se derrita y dore.

Pizza de peras caramelizadas, queso azul y tocineta

2 cdas mantequilla
2 peras medianas, sin semilla, cortada cada una en 12 rebanadas alargadas
2 cdtas de azúcar morena bien comprimida
4 bases individuales de pizza (20 cm - 8 pulg)
½ T salsa Alfredo
1 T Mozzarella
¾ T queso azul desmenuzado
¾ T Trocitos de tocineta (de verdad)

■ Derretir la mantequilla en un sartén mediano a fuego medio. Agregar las peras; espolvorear uniformemente con azúcar morena. Cocinar 2 a 3 minutos o hasta que el azúcar se derrita y las peras estén revestidas por todos lados, revolviendo ocasionalmente. Retirar el sartén del fuego; reservar.
Extender sobre cada base de pizza 2 cdas de salsa; cubrir con capas de ¼ T de mozzarella, 3 cdas de queso azul, 3 cdas tocineta y 6 rebanadas de pera. Colocar sobre la bandeja. Hornear a 425 F durante 6-8 minutos o hasta que la cubierta esté dorada y burbujeante.



Pizza de cebollas caramelizadas con queso Fontina y panceta

1 T agua tibia (105 grados)
1 ¼ levadura seca activa
3 T harina todo uso
1 cdta sal
1 cdta azúcar
2 cdas aceite de oliva

Cebollas caramelizadas
2 cebollas
2 cdtas aceite de oliva
1 ½ cdta sal
1 ½ T queso Fontina rallado grueso
6 rebanadas de panceta, cocida y crujiente
1 diente de ajo cortado por la mitad
1 chorrito de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

■ Verter el agua en un bol grande. Espolvorear la levadura y el azúcar y revolver para disolver. Dejar reposar hasta que la mezcla comience a burbujear; debería tardar aproximadamente 5 minutos. Si la mezcla no burbujea, comience de nuevo con otro paquete de levadura.
Agregar 1 taza de harina, sal y 1 cdta aceite de oliva. Mezclar con cuchara de madera hasta que esté todo muy bien mezclado. Agregar el resto de la harina, ½ taza cada vez, mezclando después de cada porción.
En una superficie ligeramente enharinada, amasar hasta que la masa sea uniforme y elástica, aprox. 10 minutos. Engrasar un bol grande con el aceite restante. Colocar la masa sobre el bol, cubrir con envoltura plástica y una toalla tibia y dejar crecer en un sitio cálido hasta que duplique su volumen (1 a 1 ½ horas).

Golpee la masa y regrésela a la superficie enharinada. Dividir la masa en dos bolas y cubrir cada una con envoltura plástica, dejando espacio para

la expansión. Deje duplicar el volumen nuevamente.

Cebollas caramelizadas: Calentar el aceite en una cacerola no adherente a fuego medio. Agregar cebollas finamente rebanadas y sazonar con sal; saltear 5 minutos. Reducir el fuego hasta medio-bajo. Agitar frecuentemente para obtener un color parejo. Cocinar hasta que esté bien tierno y se observe un color dorado intenso, aproximadamente 20 minutos. Enfriar ligeramente.

Precalentar a 475 grados. Extender 2 discos de masa sobre una superficie enharinada para hacer redondos de 20 cm - 8 pulg. Espolvorear dos bandejas o piedras de pizza con harina de maíz. Frotar con una porción generosa de aceite de oliva la masa; frotar un diente de ajo por toda la masa. Cubrir con el queso Fontina, cebollas caramelizadas y panceta. Aderezar con sal y pimienta. Hornear la pizza 10-12 minutos, hasta que esté burbujeante y crujiente.



Pizza Cheese Steak

1 Base para pizza de 30 cm (12 pulg)
½ T Salsa Barbecue o salsa para pizza
1 Pq 6 onzas de tiras de bistec a la parrilla
2 T queso rallado
Pimiento verde y cebolla rebanados

■ Untar la base de la pizza con la salsa. Cubrir con las tiras de bistec, queso, pimiento y cebolla. Colocar sobre una bandeja. Hornear a 450F 8 a 10 minutos hasta que el queso se derrita.



Pizza BLT al queso

1 Base para pizza precocida
4 onzas de queso crema suave
¾ cdta aderezo italiano
¼ cdta pimiento recién molida
2 T lechuga desmenuzada
1 T queso Co-Jack finamente rallado
¾ T tomate fresco picado
7 rebanadas de tocineta, crujiente y picadita
Aceitunas rebanadas (opcional)

■ Precalentar el horno a 400 grados. Colocar la base de la pizza sobre una bandeja. Calentar 5 minutos en el horno o hasta que esté ligeramente crujiente. Retirar y dejar enfriar.
Combinar el queso crema, aderezo italiano y pimienta. Untar la base hasta 1,27 cm - ½ pulg. del borde. Espolvorear con lechuga, queso, tomate y tocineta. Cubrir con aceitunas si lo desea. Cortar en triángulos y servir.

Pizza con jalapeños y huevo al queso

6 huevos
6 T queso Cheddar rallado
6 T queso mozzarella rallado
6 onzas de jalapeños rebanados
Salchichón rebanado

■ Mezclar los huevos, el queso y los jalapeños. Verter en una cacerola rectangular. Disponer rebanadas de salchichón por encima y llevar a horno de 350 grados. Cocinar hasta que el queso dore (aprox. 10-15 minutos). Dejar en reposo 5 minutos, cortar en cuadrados de 5 cm - 2 pulg. y servir.



Pizza Chicago

2 T agua tibia
2 Paq levadura seca
½ T aceite
4 cdas de aceite de oliva
3 T de harina
½ T de harina de maíz (opcional)
Queso Mozzarella (rebanado o rallado)
Salsa de tomate

Cubierta
Ajo picadito
Pimiento verde
Salchichón rebanado
Salchicha italiana dulce
Hongos rebanados
Cebollas picadas

■ Precalentar el horno a 475. Mezclar los ingredientes anteriores 10 minutos en un batidor fuerte o amasar a mano. Agregar 2 ½ taza de harina. Mezclar 15 minutos en un batidor fuerte las aspas para masa o a mano. Dejar subir la masa. La masa debe estar en un bol grande en un sitio calido, cubierto por una toalla.
De no haber un sitio calido en la cocina, encienda el horno a la temperatura más baja (nunca superior a 100ºF) y deje crecer la masa en el bol dentro del horno, cubierta por una toalla. Deje crecer la primera vez (aprox. 1 hora) y golpéela. Deje crecer nuevamente, golpéela y trabájela. Extiéndala con sus dedos sobre una bandeja de borde alto o en un sartén de hierro grande negro. Cubra con mozzarella; salsa de tomate con hierbas italianas y especias. Cubra con ajo, pimiento, salchichón, salchichas, hongos, cebollas o el ingrediente de su preferencia. Espolvoree queso romano o parmesano. Hornee a 475 hasta que esté lista, aprox. 15-20 minutos dependiendo de los ingredientes y del grosor de la base y de cuán crujiente la desea.

Pizza Ciro's

230 grs - ½ Libra de harina
½ onza de levadura de panadero
1 cda agua para mezclar la levadura
1 cdta de aceite de oliva; aceite extra para untar la pizza al final
Sal y pimienta
1 Huevo
¼ T agua caliente
2 latas (454 grs - 1 libra – 12 onzas) de tomates frescos en forma de huevo, sin piel, sin semillas y picados gruesos
2 cdtas alcaparras
½ lata pequeña de anchoas en aceite, escurridas
5 rebanadas de queso mozzarella
10 mitas de aceitunas negras
1 ramita de orégano
1 diente de ajo pequeño, finamente rebanado
Pimienta negra recién molida, para guarnición

■ Colocar la harina en un bol. Hacer un agujero en el centro, agregar la levadura mezclada con una pasta con agua y seguidamente el aceite de oliva, sal, pimiento y huevo. Mezclar y aclarar la pasta con agua caliente hasta que parezca goma de mascar y se salga de las manos.
Amasar aprox. 3 minutos o hasta que no se pegue de los dedos. Forme una bola con la masa, cubra con un bol y deje reposar 30 minutos. Amasar nuevamente y recoger la masa y arrancarla con los dedos, volteándola.
Engrasar una bandeja y precalentar el horno a 500F. Colocar la masa en una bandeja, extendiéndola para formar un redondo de 30 cm (12 pulg) de diámetro. El borde debe ser un poco más grueso que el centro. Adornar con tomates, alcaparras, anchoas, mozzarella, aceitunas negras, orégano, ajo y pimienta. Rociar un chorrito de aceite y llevar al horno 20 minutos. Colocar en un plato de servir.

Pizza Club

1 base para pizza precocida
10 onzas salsa Alfredo
10 onzas espinaca congelada picada, descongelada y escurrida
1 T de pollo cocino en cubos
1 T tomate picado
6 rebanadas de tocineta, cocida y crujiente

■ Calentar el horno a 450F. Colocar la base en una bandeja engrasada grande. Untar con la salsa Alfredo. Cubrir con espinaca, pollo, tomate y tocineta. Hornear a 450F durante 8-10 minutos o hasta calentar completamente.

Pizza fría de sándwich de jamón

½ T Queso crema con cebolleta
¼ T Mayonesa
2 Cdas salsa cremosa de rábano
1 base de pizza Boboli
1 ½ T jamón cocido
1 ½ T tomates perita picados
½ T lechuga en tiras
¼ T aderezo italiano para ensaladas

■ En un bol pequeño, combinar el queso crema, mayonesa y salsa de rábano y mezclar bien. Untar sobre la base de pizza. Cubrir con el jamón, los tomates y la lechuza y rociar aderezo de ensaladas. Cortar en triángulos y servir de inmediato.



Pizza de maíz

454 grs - 1 libra carne molida
1 taza 16 onzas de frijoles escurridos
1 lata 8 onzas de salsa de tomate
3 cdtas de chile en polvo
1 frasco 4 onzas de pimientos picados y escurridos
1 lata 4 onzas ají picante verde, escurrido
1 T queso Cheddar rallado
2 cdtas harina de maíz
2 tubos 11 ½ onzas de trencitas de maíz
Lechuga en tiras, tomates rebanados y crema agria

■ En un sartén, cocinar la carne a fuego medio hasta que no queden partes rosadas; escurrir. Agregar los frijoles, salsa de tomate y chile en polvo. Hervir a fuego lento sin tapar hasta que se evapore el líquido. Retirar del fuego y enfriar. Incorporar los pimientos, chiles y queso; reservar. Espolvorear dos bandejas para pizza engrasadas de 38 cms (14 pulg) con harina de maíz. Colocar la masa dando palmaditas para formar un círculo de 38 cms (14 pulg) en cada bandeja. Con un cuchillo, cortar una X de 18 cm - 7 pulg. en el centro de la masa. Cortar otra X de 18 cm - 7 pulg para formar ocho triángulos en forma de pie en el centro. Colocar cucharadas de relleno por el borde de la masa. Doblar puntos de masa sobre el relleno; plegar debajo del anillo y pinchar para sellar (el relleno será visible).
Hornear a 400F durante 15-20 minutos o hasta que dore. Rellenar el centro con lechuga, tomates y crema agria.

Pizzas en tortillas de maíz

567 grs - 1 ¼ libra de carne molida
1 cebolla pequeña picada
½ T pimiento verde picado
3 latas 6 onzas de pasta de tomate
1 ¼ T agua
1 T agua
2 T de maíz fresco o congelado
1 1/2 T tomates frescos picados
¾ T aceitunas picadas
1 sobre de aderezo para tacos
3 cdtas de ajo en polvo
1 ½ cdta perejil seco
½ cdta orégano seco
1/8 cdta sal
¼ cdta pimienta
32 tortillas de maíz o harina (15 cm - 6 pulg)
8 T Mozzarella rallado

■ En un sartén, cocinar la carne, cebolla y pimiento verde a fuego medio hasta que la carne no tenga partes rosadas; escurrir. En un bol, combinar la pasta de tomate y el agua hasta mezclar bien; agregar la salsa. Incorporar a la carne el maíz, los tomates, aceitunas y aderezos. Colocar las tortillas sobre bandejas. Untar cada una con ¼ taza de mezcla de carne hasta 1,27 cm - ½ pulg. del borde y espolvorear con ¼ T de queso.
Hornear a 375 F durante 5-7 minutos o hasta que se funda el queso.

Pizza Crazy Crust I

1 taza de harina
1 cdta sal
1 cdta aderezo italiano u orégano
1/8 cdta pimienta
2 huevos
2/3 T leche
454 grs - 1 libra de carne molida/salchichas o 1 T salchichón
¼ T cebolla picada
1 T salsa para pizza u 8 onzas de salsa de tomate mezclada con orégano y pimienta
1 T Mozzarella rallado
1 lata 4 onzas de hongos

■ En un sartén mediano dorar la carne molida, aderezar al gusto (no se requiere dorar el salchichón). Escurrir bien; reservar.
Engrasar ligeramente y espolvorear una bandeja de 30-38 cms / 12 ó 14 pulg) o una bandeja para brazo gitano de 10 x 15 con harina o harina de maíz. Preparar la masa mezclando la harina, sal, aderezo italiano, pimienta, huevos y leche en un bol pequeño. Verter sobre la bandeja, ladeándola de modo que la mezcla cubra el fondo de la bandeja. Disponer la cubierta de carne y cebolla sobre la masa. Hornear en la rejilla inferior del horno a 425 grados durante 20-25 minutos o hasta que la pizza esté bien dorada. Retirar del horno; agregar un chorrito de salsa para pizza y espolvorear con queso. Cubrir con hongos u otros ingredientes.
Regresar al horno 10-15 minutos hasta que se derrita el queso y burbujee la salsa.

Pizza Crazy Crust II

1 T Harina
3 huevos
2/3 T leche
230 grs - ½ Libra de carne molida
½ T cebolla
Salsa para pizza
Queso
Salchichón
Hongos
Pimiento verde
Cebollas

■ Mezclar la harina, huevos y leche. Batir 2 a 3 minutos. Dorar la carne molida y las cebollas. Engrasar la bandeja; verter la mezcla de harina sobre la misma. Agregar la carne y las cebollas. Hornear 25 minutos a 425 grados. Retirar del horno. Agregar la salsa, queso y demás ingredientes. Hornear 10 minutos más.

Pizza Loca

680 grs - 1 ½ Libra de carne molida
1 T pimiento verde picado
½ T cebolla picada
1 lata hongos rebanados y escurridos
1 lata salsa para pizza
1 T queso mozzarella rallado

Base
1 T harina
1 cdta sal
1 cdta aderezo italiano
½ cdta pimienta
2 huevos
2/3 T leche

■ Dorar la carne y el pimiento y escurrir la grasa. Preparar la masa y verter sobre una bandeja para pizza engrasada. Ladear la bandeja de manera que la mezcla cubra el fondo de la misma. Disponer la mezcla de carne, cebolla y hongos sobre la mezcla. Hornear a 425 F durante 20 minutos o hasta dorar. Retirar del horno y agregar salsa para pizza y queso. Regresar al horno 10 minutos más o hasta que se derrita el queso.

Pizza Hamburguesa sin Base

En un bol grande mezclar bien los siguientes ingredientes:

¼ T sopa de tomate
680 grs - 1 ½ Libra de hamburguesas
¼ T pan finamente molido
¼ T cebollas trituradas
1 huevo
1 cdta sal
1 diente de ajo mediano triturado
1/8 cdta orégano triturado
1 Paq. Queso Mozzarella

■ Colocar una lámina cuadrada de papel aluminio sobre una bandeja. Colocar la mezcla de hamburguesa sobre el papel; aplanar la carne firmemente en un círculo de 25 cms - 10 pulg, de aprox. 1,27 cm - ½ pulg. espesor. Hacer un anillo levantado de aprox. 2,5 cm - 2,5 cm (1 pulg). de alto por todo el borde del círculo. Lo que se busca es imitar una “base” de pizza (pero de carne). Asegúrese de que el aro de carne sea lo suficientemente alto y firme para que los jugos de la carne y la salsa se desborden al burbujear. Voltee los bordes del papel aluminio hacia arriba para capturar los líquidos que gotean. Untar el resto de la lata de ¾ onzas de sopa de tomate sobre la carne. Cubrir la base de hamburguesa con Mozzarella y más orégano y hongos. Hornear a 450 grados durante 15 minutos o hasta que esté lista.

Pizza gruesa fácil

2 cdas de harina todo uso
1/8 cdta polvo de hornear
Pizca de sal
1 cdta margarina
2 ¼ cdtas leche
1 cdta salsa para pizza
1 ½ cdta Mozzarella en tiras

■ Revolver la harina, polvo de hornear, sal y margarina hasta que la masa parezca migajas medianas. Agregue lentamente la leche mientras revuelve. Forme con la masa una bola y colóquela sobre una bandeja engrasada. Con sus dedos, extienda la masa uniformemente sobre el fondo de la bandeja y luego suba por los lados. Vierta la salsa de manera pareja sobre la masa; espolvoree con el queso. Hornee 20 minutos y retire del horno.

Pizza Caracol y Champiñón

1 Masa para pan francés
10 onzas de caracoles franceses (mientras más pequeños mejor)
2 onzas hongos Chanterelle, secos
680 grs - 1 ½ libras de queso Raclette, rallado
8 onzas de salsa de tomate
2 dientes de ajo
2 cdtas perejil fresco
230 grs - ½ Libra de mantequilla

■ Prepare la receta de la masa de pan francés como mínimo 1 día antes, si es posible. Extienda la masa en forma de pizza, llévela a una bandeja y resérvela. Se mantiene en el refrigerador de un día para otro.
Prepare los hongos secos de acuerdo con otras recetas conocidas: remojar, lavar, cortar, volver a remojar, lavar y escurrir.
Si los caracoles son muy grandes (más que un diente de ajo), córtelo en piezas. Escurra bien los caracoles. Derrita la mantequilla en una bandeja, agregue los caracoles, el ajo triturado, aprox. ½ sal y pimienta negra molida al gusto. Coloque la bandeja en la rejilla superior del horno y los caracoles en la rejilla inferior y cocínelos durante 10 minutos. Retírelos.
Unte la salsa de tomate en forma de capa delgada sobre el pan; espolvoree el queso Raclette sobre el mismo. Agregue los caracoles y luego los hongos. Espolvoree con queso parmesano, sal y pimienta.
Hornee a 425 F. en la rejilla superior durante 12 minutos (en la rejilla inferior se quemaría la base). Retírela y agregue queso Fondue o un queso Gruyere.

Pizza de higos y prosciuto

Masa
1 paq de levadura activa seca (guardada en el refrigerador)
1 pizca de azúcar
¾ T agua tibia, no más de 110F (del grifo)
3 T harina todo uso
2 cdas aceite de oliva
2 cdtas sal marina
Aceite de oliva para el bol donde crecerá la masa

1 Pinta de higos frescos, sin tallos, rebanados al grosor de un guisante
230 grs - ½ Libra de Prosciutto di Parma de San Daniele. ¡No use otro Prosciutto!
1 cda semillas de hinojo
Aceite de oliva extra virgen

Masa: Active la levadura mezclándola con el azúcar y el agua durante siete a diez minutos. Coloque la mezcla de levadura, azúcar y agua en su batidora fija, con las aspas de amasar. Agregue la harina, aceite de oliva y sal. Encienda la máquina y mezcle hasta que se forme una bola. Detenga la maquina y deje descansar la masa tres minutos. Pulse la máquina tres veces. Enharine el mostrador y coloque la masa sobre la superficie enharinada. Amase cinco minutos.

Engrasar un bol mediano con algo de aceite. Coloque la masa en el bol; seguidamente voltéela para cubrir ambos lados con una capa de aceite. Cubra el bol con una envoltura plástica. Coloque el bol en un sitio cálido durante 2 horas para que levante la masa. Al cabo de ese tiempo, golpee la masa por la mitad para desinflarla. Colóquela sobre la mesa enharinada. Córtela por la mitad y congele una para uso posterior. Extienda la otra mitad, luego forme una bola y déjela cubierta en el bol treinta minutos.

Tueste las semillas de hinojo en un sartén seco y caliente. Resérvelas. Calentar el horno a 475F con una piedra pizzera en la rejilla superior. Busque una bandeja de galletas sin bordes, cúbrala bien con harina Wondra u otra harina de maíz, Extienda la masa hasta el tamaño de la piedra pizzera.

Transfiera la masa a la bandeja enharinada. Coloque una capa de prosciuto, luego los higos, sobre la masa. Espolvoree la pizza con las semillas tostadas. Transfiera la pizza a la piedra colocando la bandeja sobre la piedra y tirando rápidamente de la bandeja, para que la pizza se deslice.

Hornear cinco minutos o hasta que la parte inferior de la base esté dorada. Retire la pizza de la piedra con la bandeja y una espátula grande. Justo antes de servir, coloque la pizza sobre una tabla de cortar. Rocíela muy bien con aceite de oliva extra virgen y corte en cuadrados.

Pizza galleta doblada

454 grs - 1 libra de carne magra molida
½ T cebolla picada
½ T pimiento verde picado
1 lata 8 onzas de salsa de tomate
1 lata 4 onzas de trozos y tallos de hongos, escurridos
½ cdta sal
¼ cdta pimienta
¼ cdta hojas de orégano secas
1 lata 12 onzas de galletas de mantequilla refrigeradas
1 Paq 8 onzas de queso mozzarella

■ Calentar el horno a 400F. Engrasar una bandeja grande de galletas. En un sartén grande, combinar la carne, cebolla y pimiento. Cocinar a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que la carne esté bien cocida, revolviendo frecuentemente. Escurra. Agregue la salsa de tomate, hongos, sal, pimienta y orégano; mezclar bien. Reducir el fuego; hervir a fuego lento mientras prepara la pasta de las galletas.

Separar la pasta en 10 galletas. En una bandeja engrasada, aplanar o extender las galletas para formar un rectángulo de 36x25 cm - 14x10 pulg. Untar la mitad de la pasta con la mezcla de carne. Colocar rebanadas de queso sobre la mezcla de carne. Doblar cuidadosamente la pasta sobre las rebanadas de queso para formar un rectángulo grande Oprimir los bordes con un tenedor para sellar.

Hornear a 400F durante 15-20 minutos o hasta que dore.

Pizza de tomate fresco y albahaca

1 Base italiana tipo Boboli de 30 cm (12 pulg)
1 cdta aceite de oliva
½ T parmesano rallado o en tiras, dividido
3 tomates de perita rebanados
¼ cdta de pimienta negra molida
2 cdas de albahaca fresca en tiritas

■ Precalentar el horno a 450 F. Pintar la corteza de pan con el aceite de oliva. Espolvorear ¼ T de queso sobre la base. Cubrir con rebanadas de tomate y el queso restante (1/4 T). Espolvorear con pimienta. Hornear directamente sobre la rejilla del horno 8-10 minutos o hasta que la base esté crujiente y el queso se derrita. Espolvoree con albahaca antes de servir.



Pizza con base de arroz sin gluten

Base
2 ½ T Arroz blanco cocido
¼ T Mozzarella rallado
1 huevo ligeramente batido
¼ T cebolla finamente picada
1 diente de ajo triturado
1 cdta aceite de oliva
1 cda mantequilla derretida

Cubierta
1 T salsa de tomate o salsa para pizza
½ cdta orégano o albahaca secos
¾ T Mozzarella rallada
¼ T parmesano o Aciago rallado

■ Precalentar el horno a 425 grados. Mezclar los primeros cuatro ingredientes muy bien. Untar de manera uniforme sobre el fondo de la bandeja. Hornear 15 minutos o hasta que la superficie dore ligeramente.
Saltear la cebolla y el ajo en aceite de oliva. Untar sobre la base. Untar la pizza con la salsa; agregar hierbas secas si la salsa no tiene un sabor muy definido. Espolvorear los dos tipos de queso. Regresar al horno y hornear 8-10 minutos hasta que la salsa haga burbujas y se derrita el queso.

Pizza de queso de cabra y nueces

1 Base de pizza
6 onzas de queso de cabra fresco
2 cdas de aceite de azafrán o de nuez
½ T nueces

■ Desmenuzar el queso de cabra y espolvorear sobre toda la superficie de la pizza. En un bol pequeño revolver las nueces con el aceite y revestir bien. Colocar sobre la pizza y hornear según instrucciones.

Pizza con queso de cabra

1 Base grande de pizza (marca Boboli si es posible)
200 grs (7 oz) de queso de cabra finamente rebanado
2 dientes de ajo machacado
1 cdta albahaca seca
Aceite de oliva para el final

■ Precalentar el horno a 450
Espolvorear el queso de cabra sobre la base de la pizza. Espolvorear el ajo, albahaca, sal y pimienta sobre el queso. Colocar los tomates y hongos. Poner un chorrito de aceite de oliva. Dejar reposar cinco minutos antes de hornear.



Pizza El Padrino Estilo Chicago

1 Paq levadura activa seca (7 grs (1/113 grs (4 oz)))
1 T agua tibia, 105-115F
1 cdta azúcar
1 cdta azúcar
2 ½ T harina
½ T Harina de maíz amarillo
¼ T aceite de oliva
454 grs - 1 libra de queso mozzarella rallado
454 grs - 1 libra de salchichas italianas cocidas, desmenuzadas
1 lata 28 onzas de tomates picados, bien escurridos
1 cdta albahaca dulce seca
1 cdta orégano seco
½ T Parmesano rallado

■ Colocar en el bol el agua tibia, levadura y azúcar, batir a mano. Agregar 2 T de harina, sal, harina de maíz y aceite de oliva. Batir a velocidad No. 1 durante 2 minutos, con el accesorio de paleta o batidor plano.

Colocar las aspas para masa y agregar la harina restante. Amasar a velocidad 2 hasta que la masa quede guindando de las aspas; amase a velocidad 2 durante 5 minutos más. Coloque la masa en un bol engrasado y cubra. Deje crecer 1 hora. Con los dedos engrasados, oprima la masa sobre una bandeja honda.
Cubra la masa con Mozzarella y luego cubra con la salchicha. Coloque los tomates sobre la salchicha. Cubra con la albahaca, orégano y parmesano.
Hornear a 500F durante 15 minutos. Reducir el calor hasta 350F y hornear durante 20 minutos o hasta que la base dore.

Pizza Golden Gate

1 Base para pizza 30-38 cm /12-14 pulg)
1 T queso Cheddar, rallado
230 grs - ½ Libra de Mozzarella fresco (empacado en agua), en rebanadas de 0,6 cm - ¼ pulg
½ T de salsa para pizza
1 T Salami italiano, en rebanadas delgadas redondas o en tiras
1 T Salchichón, en rebanadas delgadas redondas o en tiras

■ Precalentar el horno a 425 grados F
Untar la salsa de pizza sobre la base parcialmente horneada. Espolvorear queso Cheddar uniformemente sobre la salsa. Disponer el salami, la salchicha y el salchichón uniformemente sobre el queso Cheddar. Cubrir la pizza con rebanadas de Mozzarella. Hornear aprox. 15 minutos o hasta que el queso se derrita y la base esté crujiente y dorada.

Pizza de carne molida

454 grs - 1 libra de carne magra molida
1 cdta sal
¼ cdta pimienta
1 T Tomates en lata, bien escurridos
2 cdas de perejil picadito
2 cdas cebolla finamente picada
½ T queso americano bajo en grasa
2 ½ cdta aderezo italiano
¼ cdta adobo completo
Queso rallado

■ Combinar la carne, sal y pimienta. Disponerla bien compactada sobre una bandeja no adherente de 23 cm - 9 pulg. Esparcir los tomates sobre la carne. Combinar los ingredientes restantes; espolvorear sobre la mezcla de carne-tomate. Hornear a 350 F durante 20 minutos. Cortar en 6 triángulos iguales antes de servir.

Pizza Carita Feliz

6 barras (28 grs - 1 oz c/u) de queso mozzarella
½ T Salsa para pizza
4 cubiertas de pan italiano (15 cm - 6 pulg)
Salchichón o aceitunas rebanadas

■ Calentar el horno a 450 F. Divida el queso de hebra en tiras bien delgadas. Untar 2 cdas de salsa para pizza en cada base. Espolvorear ½ T del queso sobre cada base. Disponer el salchichón o las aceitunas sobre cada pizza para crear una carita feliz. Hornear 10 a 14 minutos o hasta que derrita el queso.

Pizza Hawthorne Lane`s Pepperoni

2 Paq de masa para pizza
1 cdta de aceite de oliva virgen
2 T de queso mozzarella de leche completa, rallado (empaque holgado)
½ T Mozzarella de Búfalo, en trozos de 1,27 cm - ½ pulg. (aprox. 4 onzas)
1 pimiento rojo, asado, pelado y rebanado en tiras de 0,6 cm - ¼ pulg
12 Aceitunas Kalamata
2 cdas queso parmesano rallado
2 cdas salchichón ahumado, rebanado finamente (0,30 cm - 1/8 pulg) o menos)
2 cdas de perejil italiano picadito

4 T de harina todo uso
1 ½ T agua tibia (aprox. 90 F)
1 cdta sal
1 cdta levadura fresca
1 ½ cdta miel
1 cdta aceite de oliva

■ Precalentar el horno a 500F y colocar una piedra o losa para hornear a calentar.
Extender las masas en círculos de 25 cms - 10 pulg, con un rodillo o golpeando y estirando la masa.
Espolvorear un tabla de picar liviana o pala pizzera con harina de maíz o semolina y disponer las masas sobre las mismas. Pintar con aceite de oliva el centro de la masa; luego disponer el queso mozzarella de manera pareja sobre la masa, dejando un aro de media pulgada (1,2 cm) sin queso.
Disponer la mozzarella de búfalo, las aceitunas y los pimientos asados sobre el queso. Finalmente, deslizar las pizzas en el horno.
Hornear 5 minutos; retirar y disponer el salchichón sobre el queso y espolvorear con Parmesano. Regresar al horno y continuar horneando 5 minutos m{as o hasta que el borde de la base dore y aparezcan burbujas en el centro. Retirar del horno y colocar sobre una tabla de picar. Espolvorear el perejil italiano por encima y cortar en seis u ocho porciones. Servir inmediatamente.
Masa para seis pizzas:
Combinar a sal, harina y miel en un mezclador eléctrico y colocar las aspas para amasar. Distribuir la mezcla uniformemente. Agregar el agua y la levadura y mezclar dos minutos a velocidad baja para combinar todo. Aumentar la velocidad a nivel medio y mezclar seis minutos, empujando la masa hacia el bol en caso de que tienda a subirse por los lados.
Agregar el aceite de oliva y mezclar hasta que la masa absorba el aceite y vuelva a tomar forma. Voltear sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y amasar hasta que esté firme. Formar una bola y dejar reposar 30 minutos sobre un paño húmedo. Escalar a tamaños de 4 ½ y formar bolas firmes con sus manos.

Pizza Corazón

1 T Agua
2 cdas leche
1 ¼ cdta sal
1 cdta manteca
1 cdta aceite de oliva
1 cdta semolina durum (o harina de maíz)
1 T de harina todo uso sin blanquear
2 T de harina para pan sin blanquear
1 ¼ cdta levadura

■ Colocar el agua, leche, azúcar, sal, manteca y aceite de oliva en el bol de un procesador de alimentos y encender para disolver el azúcar y la sal. Agregar la levadura, semolina o harina de maíz, harina de pan y harina todo uso. Procesar hasta que se forme una bola suave. Retirar de la maquina y dejar reposar, cubierta con una toalla, aproximadamente 45 minutos.
O trabajar a mano solo con harina todo uso. Colocar el agua, leche, azúcar, sal, manteca y aceite de oliva en un bol y disolver el azúcar y la sal. Incorporar la levadura, semolina o harina de maíz, harina todo uso y amasar para formar una masa suave pero no muy pegajosa (8 a 10 minutos). Dejar reposar, cubierta con una toalla, aproximadamente 45 minutos.
Desinflar la masa suavemente antes de usarla y dejarla reposar 15 minutos antes de preparar cualquier receta. Puede refrigerar la masa en una bolsa plástica engrasada hasta dos días.
Haga una forma de corazón con la masa. Cubra con la salsa y los ingredientes de su preferencia. Hornee a 425-450F. Tiempo: 15-20 minutos.



Pizza San Valentín

1 Base para pizza grande
1/3 T Salsa para pizza
1/3 T Queso Mozzarella o Jack rallado
12 Camarones grandes cocidos
1 Pimiento rojo mediano
3 Trozos de corazones de alcachofa; descongelados y rebanados
Aceite de oliva
Albahaca machacada

■ Recortar la base para pizza o pan focaccia en forma de corazón; colocar sobre una bandeja. Untar con salsa para pizza hasta las cercanías del borde. Espolvorear queso sobre la salsa, dejando a su vez un borde sin espolvorear. Colocar pares de camarones, unidos por la parte de la cola, para formar corazones, encima del queso. Hacer lo mismo con el pimentón, usando la parte superior curveada para la parte superior de los corazones. Colocar algunas rebanadas de alcachofa en varios puntos. Rociar un poquito de aceite de oliva. Espolvorear con la albahaca (opcional). Hornear a 375 hasta que el queso se derrita y la pizza esté bien caliente. Servir de inmediato.

Pizza San Valentín con Mozzarella y Fontina

1 Base para pizza refrigerada 284 grs (10 oz)
4 cdtas mantequilla
½ pimentón rojo finamente rebanado
1 puerro, cortado en tiras de 2,5 cm (1 pulg).
1 mitad de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cortada en pequeños cubos
¼ T pesto
Corazones de alcachofa, picados gruesos, al gusto
1 onzas de queso Fontina, rallado
½ T Queso Mozzarella, rallado
½ cdta de orégano seco

■ Precalentar el horno a 425F. Extender la masa refrigerada para formar un triángulo o cuadrado. Crear una plantilla de corazón con cartulina o toallas de papel. Colocar sobre la masa y recortar con tijeras. Colocar la masa en forma de corazón sobre una bandeja de galletas y seguir las instrucciones de la masa para hornear. Reservar.
Saltear el pimentón y los puerros en la mitad de la mantequilla hasta que estén casi blandos. Retirar del sartén. Agregar el pollo y la otra mitad de la mantequilla al sartén y cocinar hasta que el pollo esté listo y ligeramente dorado.
Extender la salsa pesto sobre la base horneada. Cubrir con los puerros, pimentones y el pollo. Agregar corazones de alcachofa. Cubrir con los quesos y hornear a 425F durante 7 a 10 minutos. Espolvorear con orégano.

Pizza casera 1

Masa
1 Paq levadura activa seca
1 T Agua tibia (105-115 grados)
1 cdta azúcar
1 cdta sal
2 cdas aceite
2 ½ T harina

Salsa
½ T cebolla picada
1 lata 230 grs (8 oz) de salsa de tomate
½ cdta sal
1 1/8 cdta crema de ajo o más al gusto
1/8 cdta pimienta blanca

Carne y Vegetales
1 T salchichón rebanado
1 T cebollas picadas
1 T pimientos congelados salteados
1 Lata 113 grs (4 oz) de hongos rebanados
1 T aceitunas rebanadas
454 grs - 1 libra de salchicha italiana dulce o picante, sin el envoltorio

■ Disolver la levadura en agua tibia. Agregar los ingredientes restantes de la masa. Batir vigorosamente, aproximadamente 20 amasadas. Cubrir el bol, dejar en reposo 15 minutos o hasta que termine de preparar la salsa.

Mezclar los ingredientes de la salsa y reservar. Calentar el horno a 425 grados.

Dividir la masa por la mitad. En bandejas ligeramente engrasadas para pizza de 30 cm (12 pulg), con una ligera capa de harina de maíz, comprimir la mitad de la masa en las bandejas. Dividir la salsa de manera uniforme entre las bases de pizza y untarlas bien. Espolvorear cada pizza con ¼ T de parmesano. Espolvorear cada pizza con 2 cdas de orégano.

Saltear la salchicha hasta que estén casi cocidas, revolviendo para desmenuzarlas

bien. Agregar los pimientos, cebolla, hongos, aceitunas y salchichón y continuar horneando hasta que la salchicha esté completamente lista. Lleve todo el sartén con los ingredientes a un colador para escurrir. Escurra todo muy bien.

Espolvorear los ingredientes de manera uniforme sobre la parte superior de la pizza. Espolvorear 1 T de Mozzarella sobre cada pizza. Hornear 20-25 minutos en la rejilla inferior a 425 grados hasta que la base esté dorada y el relleno esté caliente y burbujeante.

Pizza casera 2

1 ¼ onza levadura activa
1 cdta azúcar
1 ¼ T agua tibia (110-115 grados)
¼ T aceite vegetal
1 cdta sal
3 ½ T Harina todo uso
230 grs - ½ Libra carne molida
1 cebolla pequeña picada
15 onzas de salsa de tomate
1 cda orégano seco
1 cdta albahaca seca
1 pimiento verde mediano, en cubos
2 tazas de queso mozzarella, rallado

■ En un bol grande, disolver la levadura y el azúcar en agua; dejar en reposo 5 minutos. Agregar el aceite y la sal. Incorporar la harina, una taza a la vez, para formar una masa suave. Llevar a una superficie enharinada; amasar hasta hacerse uniforme y elástico, aprox. 2-3 minutos. Colocar en un bol engrasado, volteando una vez para engrasar la parte de arriba. Cubrir y dejar crecer en un sitio calido hasta que duplique su volumen, aprox. 45 minutos.
Mientras tanto, dorar la carne y la cebolla; escurrir. Dar un puño a la masa y dividirla por la mitad. Disponer cada parte sobre una bandeja para pizza de 30 cm (12 pulg) Combinar la salsa de tomate, orégano y albahaca; untar sobre cada base. Cubrir con la salsa de carne, pimiento y queso. Hornear a 400 grados durante 25.30 minutos o hasta que la base esté ligeramente dorada.

Pizza dulce y caliente

1 Base para pan italiano precocida de forma redonda 284 grs (10 oz)
1 Lata 230 grs (8 oz) de salsa para pizza
1 Lata 230 grs (8 oz) de trocitos de piña en su jugo, bien escurrida
1 Paq 170 grs (6 oz) de rebanadas de tocineta canadiense, en cuartos
2 cdas chiles jalapeños sin semilla (o al gusto)
¾ T queso Cheddar rallado
¾ T queso Mozzarella rallado

■ Calentar el horno a 400F. Colocar la base de pan sobre una bandeja grande sin engrasar. Untar la pizza uniformemente con la salsa; cubrir con los ingredientes restantes. Hornear 8 a 10 minutos o hasta que el queso y los demás ingredientes estén bien calientes. Para servir, cortar en triángulos.

Pizza Hot Dog

2 panecillos "muffins" ingleses partidos por la mitad
2 salchichas de perros calientes picadas en 12 rebanadas
¼ T sopa de tomate concentrada
¼ T queso Cheddar rallado

■ Calentar el horno a 350. Colocar las mitades de panecillos boca arriba sobre una bandeja sin engrasar. Cubrir cada uno con 1 cda de sopa de tomate. Disponer 6 rebanadas de salchichas sobre cada mitad de panecillo, espolvorear con 1 cda de queso Cheddar. Hornear 8-10 minutos o hasta que el queso se derrita.

Pizza Imposible

BASE
2 cdas queso parmesano rallado
1 T leche
2 huevos
½ T mezcla para hornear Bisquick*

CUBIERTA
½ T Prego
Salchichas o carne molida
Cebollas picadas
Pimientos picados
2 cdas queso parmesano rallado
¾ T Mozzarella rallado

■ Calentar hasta 425. Engrasar un molde de pie. Espolvorear cebolla y parmesano sobre el molde. Batir la leche, los huevos y la mezcla para hornear Bisquick 15 segundos a alta velocidad. Verter sobre el molde para pie. Hornear 20 minutos.
Untar la pizza con la salsa. Cubrir con los ingredientes restantes. Hornear 10-15 minutos o hasta que el queso esté ligeramente dorado.
Enfriar 15 minutos.

N.T. 1 taza de mezcla comercial Bisquick equivale a = 1 T harina, 1 1/2 cdta polvo de hornear, 1/2 cdta sal, 1 cda aceite o margarina derretida.

Pizzas individuales al pesto con hongos y aceitunas

¼ T Pesto preparada
8 bases para pizzas individuales horneadas
8 hojas grandes de espinaca picada
½ T Salsa para pizza
½ T Mozzarella rallada
6 hongos pequeños, finamente rebanados
5 aceitunas negras, finamente rebanadas
1 cda queso parmesano, recién rallado

■ Precalentar el horno a 400F.
Rociar ½ cda de peso en cada base de pizza. Disponer una hoja de espinaca por encima y cubrir con 1 cda de la salsa de pizza. Sobre la salsa, esparcir una cda de mozzarella y luego cantidades iguales de hongos y aceitunas. Terminar con una leve espolvoreada de queso parmesano. Colocar las pizzas sobre una bandeja y hornear 10 minutos.

Pizzas para Chiquitines

4 panecillos ingleses partidos
¾ T salsa para pizza
113 grs - ¼ Libra Tocineta canadiense
6 hongos grandes rebanados
4 aceitunas negras grandes, rebanadas
1 cebolla pequeña, rebanada
½ pimiento mediano, rebanado
113 grs - ¼ Libra Mozzarella rallado
1/3 T parmesano rallado

■ Sobre cada mitad de panecillo, untar 2 cdas de salsa para pizza. Cubrir cada una con 1/8 de la tocineta, hongos, aceitunas, cebolla y pimiento verde. Espolvorear cada una con queso mozzarella y parmesano, a partes iguales. Colocar sobre una bandeja no adherente. Hornear a 350 F durante 10-15 minutos o hasta que el queso se derrita y comience a dorar. Servir caliente.



Pizza para Chiquitines Sureños

6 panes pita
1 lata 1170 grs (6 oz) de frijoles refritos
1 oz de ají picante verde picado y escurrido
½ T tomate picado
¾ T queso rallado
1 ½ T lechuga Iceberg en tiras
6 cdas de crema agria

■ Precalentar el horno a 400F. Colocar el pan pita sobre una bandeja grande engrasada. Hornear 8 minutos o hasta que esté crujiente, volteando después de 4 minutos. Dejar enfriar ligeramente. Combinar los frijoles y ajíes, mezclando bien. Untar aproximadamente 1/3 T de mezcla de frijoles sobre cada pan pita. Dividir el tomate a partes iguales entre las pizzas.
Espolvorear con el queso. Hornear 8 minutos o más hasta que la mezcla esté caliente y se derrita el queso. Retirar del horno. Cubrir cada pizza con ¼ T lechuga y 1 cda de crema agria.

Pizza con queso de cabra, puerro y tomates

1 ½ Cda mantequilla
2 puerros medianos, finamente rebanados
1 cda perejil fresco picado
¾ T tomate picado
3 onzas de queso Montrachet o Feta desmenuzado
2 cdas aceite oliva

■ Derretir la mantequilla en un sartén grande a fuego medio. Agregar los puerros; saltear hasta que ablanden, aprox. 10 minutos. Aderezar con sal y pimienta. Incorporar el perejil. Enfriar. Untar la cubierta de puerro sobre la pizza, de manera pareja, y esparcir los tomates por encima. Terminar cubriendo con queso. Rociar 1 cda de aceite por encima. Hornear 10 minutos aproximadamente a 450 F. Retirar del horno y pintar la corteza con aceite de oliva.

Pizza Muffin

4 Panecillos ingleses (“muffins”)
1 Paq salchichón rebanado
1 Paq Mozzarella
1 Frasco de salsa rápida para pizza

■ Dividir los panes. Tostar ligeramente hasta dorar. Untar cada mitad con la salsa rápida para pizza. Colocar el salchichón sobre cada panecillo. Cubrir con bastante queso mozzarella. Hornear a 350 hasta que el queso se derrita y esté burbujeante.

Pizza baja en carbohidratos

230 grs - ½ Libra de carne molida
230 grs - ½ Libra salchichas
230 grs - ½ Libra tocineta
2 Paq (230 grs (8 oz)) de queso (mozzarella, queso para pizza, etc.)
1 Pq Salchichón
1 T Salsa para pizza

■ Dorar la carne con la salchicha. Escurrir. Agregar y mezclar 1 paquete de queso. Extender sobre el fondo de una bandeja para galletas. Verter la salsa sobre la “base”. Cubrir la salsa con ½ paquete de queso. Cocinar la tocineta; escurrir y desmenuzar. Agregar la tocineta y el salchichón. Agregar más queso. Cocinar a 350 grados hasta que dore (30 minutos aprox.).



Pizza de Pan Francés
Hecha Por Adelantado

1 Hogaza de pan francés
3 T Salsa para espagueti
¼ T Parmesano
1 T Mozzarella rallada
3 Oz Salchichón en rebanadas

■ La receta se arma el mismo día que se va a servir. Colocar la salsa en un contenedor de 3 tazas, los quesos en 2 bolsas de 1 cuarto, el salchichón en 1 bolsa de 1 cuarto; se envuelve el pan en papel aluminio. Congelar.
Para servir: Descongelar el pan francés, la salsa, quesos y salchichón. Rebanar el pan por la mitad. Untar la salsa, queso parmesano, salchichón y mozzarella a cada mitad. Preparar el horno en broil y/o 550 grados. Colocar el pan sobre una bandeja para hornear y llevar al horno. Dorar hasta que el queso se derrita. Cortar en porciones y servir.

Pizza Pita Mediterránea



2 cdas de aceite vegetal
1 cebolla mediana, finamente picada
½ pimiento verde picado en cuadritos finos
454 grs - 1 libra de cordero molido (o pavo o pollo=
1 cdta comino
1 cdta cilantro
4 ramitos de orégano o ½ cdta orégano seco
Sal y pimienta
2 cdas pasta de tomate
Agua (opcional)
4 panes Pita grandes
¼ T parmesano rallado
113 grs (4 oz) queso feta desmenuzado
2 tomates romanos, sin semillas y picados en cuadritos pequeños
¼ T Aceitunas Kalamata, picadas gruesas
Aceite de oliva (opcional)
Albahaca fresca arrancada del tallo (opcional)

■ Precalentar el horno a 500F (Nota: Si el pan Pita es bastante firme, colocar las pizzas armadas directamente sobre la rejilla; de lo contrario, precalentar una bandeja con el horno).
En un sartén grande, precalentar el aceite a fuego medio. Agregar las cebollas y pimientos y durante aprox. 5 minutos para ablandar. Agregar la carne y m{as aceite, de ser necesario, para evitar que se pegue. A medida que dora la carne, desmenuzarla con cuchara de madera para que posteriormente se combine bien con los vegetales y se dore uniformemente.
Una vez dorada, agregar el comino, cilantro, orégano y una generosa pizza de sal y pimienta. Continuar salteando 1-2 minutos hasta que destaquen los aromas del cocido.
Agregar la pasta de tomate y algo de agua en caso de que la mezcla esté muy seca (depende de cuán magra sea la carne); reducir el fuego a bajo medio y dejar hirviendo a fuego bajo 3-4 minutos para que termine de cocinar.
Mientras tanto, se prepara la cubierta o “toppings”.
Para armar las pizzas, espolvorear primera cada una con una cda de parmesano; de este modo la cubierta se adherirá en el horneado. Dividir equitativamente la mezcla de carne entre las cuatro pizzas. Cubrir con feta, tomate picado y aceitunas.
Colocar en el horno aprox. 10 minutos hasta que el queso se derrita ligeramente y el pan sea lo suficientemente dorado y crujiente.
Para servir, rociar aceite de oliva y espolvorear un poco de albahaca fresca arrancada del tallo.

Pizza Mexicana de Salmón

2 Bases para pizza pequeñas (aprox. 18 cm - 7 pulg de diámetro)
½ T salsa preparada o salsa picante
½ T tostadas trituradas grueso
172 T salmón cocido, desmenuzado
¼ T de cebolla morada picada (opcional)
1 T queso aderezado Mexicano rallado* o queso Monterrey Jack

- Un paquete que combina Cheddar, Colby y Monterrey Jack con aderezos mexicanos.

■ Calentar el horno a 450F. Rociar la superficie de cada pizza y colocarlas sobre una bandeja. Untar la mitad de la salsa y cubrir con tostadas, salmón, cebollas y queso. Hornear hasta que el queso esté burbujeante y ligeramente dorado, 8-10 minutos.

Mini Pizzas en Microondas

1 Paq panecillos "muffins“ ingleses (6 unid)
1 frasco pequeño de salsa para pizza (cualquier sabor)
1 Paq 230 grs (8 oz) Mozzarella
48 rebanadas de salchichón (opcional)

■ Verter la salsa sobre los muffins abiertos boca arriba. Colocar 4 rebanadas de salchichón sobre cada uno; cubrir con una cantidad generosa de queso.
Hornear en el microondas 2 minutos o hasta que se derrita el queso.



Mini Pizzas

1 ½ T agua tibia (110 F)
1 ½ Cda levadura activa seca
¾ cdta sal
1 cda aceite de oliva
4 T Harina

Cubierta
Pasta de tomate
Queso mozzarella rallado
Ruedas de salchichón
Jamón
Cebollas
Piña
Hongos
Otros al gusto

■ Disolver la levadura en agua tibia y dejar reposar 5 minutos. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien. Amasar 7-8 minutos y colocar en un bol engrasado. Dejar crecer 1 ½ horas. Cuando esté lista, hacer las formas de las mini pizzas (aprox. 10-13 cms / 4-5 pulg de diámetro). Refrigerar sobre una bandeja de galletas.
Cuando llegue la hora de preparar las pizzas, sáquelas de la nevera y colóquelas sobre una bandeja ligeramente engrasada y espolvoreada con harina de maíz. Espolvoree un poquito de mozzarella sobre cada pizza, unte la salsa de tomate y los ingredientes de su preferencia; termine cubriendo con mozzarella. Hornee a 400F de 15 a 20 minutos.

Pizza con hongos, pavo y queso Suizo

4 hongos blancos
2 cdtas aceite de oliva
1 cubierta de pizza pequeña (15 cm - 6 pulg)
3 rebanadas de pavo o jamón (rebanadas delgadas)
1 tomate mediano, finamente rebanado
Pimienta negra molida gruesa
2 cdtas perejil o albahaca picaditos
3 rebanadas de queso suizo (rebanadas delgadas)

■ Si prefiere un sabor sureño occidental, puede cambiar a pechuga de pollo ahumado y queso Monterrey Jack espolvoreado con cilantro; o crear un sabor italiano delicioso con prosciuto y mozzarella.

Precalentar el horno a 450 F.
Lavar bien los hongos y cortar los tallos; rebanar. Calentar aceite en un sartén pequeño. Agregar rebanadas de hongos y cocinar a fuego alto durante 2 minutos, agitando el sartén. Reservar.
Cubrir la cubierta de pizza con rebanadas de pavo. Cubrir con hongos y tomates en ruedas; espolvorear con pimienta al gusto y 1 ½ cdtas de perejil. Cubrir con queso.
Hornear 8-10 minutos o hasta que el queso esté dorado y burbujeante. Adornar con el perejil restante. Servir de inmediato.

Pizza filo al pesto con perejil y queso Feta

3 T perejil fresco bien compactado, lavado y seco
2 dientes de ajo picaditos
1/3 T parmesano recién tallado
1/3 T piñones – tostados doraditos y enfriadas
1/3 T aceite de oliva
6 cdas de mantequilla sin sal, derretida y tibia
10 láminas de filo separadas por papel encerado y cubiertas con una toalla de cocina
9 cdas de parmesano recién rallado
¾ T queso Feta desmenuzado

■ Precalentar el horno a 400 F.
Preparar la salsa pesto. En un procesador de alimentos, mezclar bien todos los ingredientes de la pesto, la cual puede prepararse 3 días antes y mantenerse en la nevera cubierta con envoltura plástica.
Pintar ligeramente una bandeja de hornear con algo de mantequilla y colocar una lámina de filo. Pintar ligeramente la lámina con mantequilla y espolvorear 1 cda de parmesano.
Colocar otra lámina de filo sobre el queso, apretar firmemente para que se adhiera a la inferior; enmantequille, espolvoree con queso y siga poniendo capas de filo de la misma manera, terminando con filo.
Pinte ligeramente la lámina superior; doble hacia arriba todos los lados 0,6 cm - ¼ pulg. empujando hacia la lámina superior y doble un borde de 0,6 cm - ¼ pulg, apretando las esquinas.
Unte la salsa pesto y la corteza de filo y espolvoree con feta.
Hornear en el centro del horno hasta que la base esté dorada (apróx. 15 minutos).

Pizza Pato Pequinés

454 grs - 1 libra de pechuga de pato deshuesado, con piel
2 cdtas de salsa china Hoisin
10 láminas chinas de “lasaña” pequeñas (“won-ton”) cortadas en tiras de 1,27 cm - ½ pulg
1 T aceite de oliva para freír
2 bases para pizza (23 cm - 9 pulg)
Harina de maíz (para espolvorear la bandeja)
¼ T Salsa Hoisin
1 ½ T Mozzarella rallado
8 cebolletas, sólo la parte blanca, tijereteadas
2 T hongos (blancos, ostra y Shitake)

■ Hornear el pato previamente cubierto con salsa Hoisin y enfríe. Cortar en rebanadas de 0,30 cm (1/8 pulg). Freír las tiras de won ton en aceite de oliva bien caliente (375 F) hasta que estén doradas y crujientes. Escurra y reserve.
Saltee los hongos en una cda de aceite de oliva y reserve. Haga la masa de la pizza o use bases preparadas (23 cm - 9 pulg).
Unte 1 ó 2 cdtas de salsa Hoisin sobre la masa. Cubra con mozzarella, cebollas y pato. Extienda los hongos salteados sobre el pato.
Hornee (preferiblemente sobre piedra) a 500 grados durante 9-10 minutos o hasta que el queso esté burbujeante. Rebane el "won ton" y rocíe con salsa Hoisin en forma de tela de araña.

Pizza Peperonata con salchichas

Harina de maíz
12 onzas de masa para pizza integral u otra masa preparada
1 tira de salchicha italiana de pavo sin la envoltura

Peperonata
3 cdtas de aceite de oliva extra virgen
1 T de cebolla tijereteada
1 T de pimiento rojo finamente rebanado
2 dientes de ajo triturado
1/8 cdta pimiento rojo triturado
¾ T tomate en cubos
2 cdtas vinagre rojo
1/8 cdta sal
Pimienta finamente molida
1 T mozzarella rallada (parcialmente descremada)
¼ T parmesano recién rallado

■ Colocar una piedra pizzera o bandeja invertida sobre la rejilla inferior del horno precalentado a 500F o la temperatura máxima.
Cubrir una bandeja de 12 ½ con aceite en aerosol y espolvorear con harina de maíz. Cocinar la salchicha en un sartén pequeño no adherente a fuego medio, voltear de vez en cuando hasta que esté dorada y cocina por completo, 10 a 12 minutos. Escurrir y cortar en rebanadas de 0,6 cm - ¼ pulg. espesor.
Mientras tanto, preparar la peperonata: Calentar 2 cdtas de aceite en un sartén grande no adherente a fuego medio. Agregar cebolla y pimiento; cocinar, revolviendo con frecuencia, hasta que ablande, 4 a 6 minutos. Agregar ajo y pimiento rojo triturado; cocinar, revolviendo, durante 1 minuto. Agregar tomate y cocinar 3 minutos. Retirar del fuego e incorporar vinagre, sal y pimienta. Transferir a un plato y dejar enfriar. Sobre una superficie enharinada, extender la masa en un círculo de 33 cm - 13 pulg.
Transferir a la bandeja preparada. Voltear los bordes para hacer una corona. Pintar la corona con el aceite restante.
Espolvorear mozzarella sobre la base, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Cubrir con peperonata y salchicha. Espolvorear con parmesano. Colocar la bandeja para pizza sobre la piedra calentada (o bandeja) y hornear hasta que el fondo esté dorado, 10 a 14 minutos. Servir de inmediato.

Pizza de bistec con queso Filadelfia

1 Paq 230 grs (8 oz) de cachitos refrigerados
230 grs (8 oz) de rosbif deli cocido rebanado
1 cda aderezo para ensaladas italiano
1 ½ T Mozzarella rallada
2 cdtas aceite de oliva o vegetal
1 T pimiento verde picado grueso
1 T cebollas picada gruesa
½ cdta cubito de caldo de carne instantáneo de res

■ Calentar el horno a 375 F. Extender la mas sobre una bandeja sin engrasar de 33 x 23 cm - 13x9 pulg. Aplanar bien sobre el fondo y subir 1,27 cm - ½ pulg. por los bordes. Oprimir las perforaciones firmemente para sellar.
Envolver bien el rosbif en papel de aluminio. Colocar la masa de cachitos y la carne en el horno. Hornear a 375F 10 minutos hasta que la masa dore ligeramente.
Disponer la carne tibia sobre la basa precocida. Pintar con aderezo para ensaladas.
Espolvorear con queso, regresar al horno; hornear 8 a 10 minutos más o hasta que los bordes de la base estén dorados y el queso se derrita.
Mientras tanto, calentar el horno en un sartén mediano a fuego medio. Agregar el pimiento, cebollas y cubito de caldo; cocinar y revolver 3 a 5 minutos o hasta que esté blando, revolviendo frecuentemente. Colocar cucharadas de vegetales cocidos sobre el queso derretido.

Pita Pesto

2 dientes de ajo
½ T perejil
4 T espinaca arrancada de sus tallos
½ T parmesano rallado
1 ½ cdta albahaca entera seca
1 cda jugo de limón
2 pitas integrales (15 cm - 6 pulg)
1 T pimiento rojo picado
½ T mozzarella rallada

■ Coloque el accesorio de cuchilla al procesador. Deje caer el ajo y el perejil en el conducto de los alimentos, con el procesador encendido; proceses 15 segundos o hasta que estén picaditos. Agregar espinaca, parmesano, albahaca y jugo de limón; procesar 30 segundos. Limpiar el bol con la espátula de caucho y procesar 30 seg adicionales hasta que la mezcla esté uniforme.
Dividir el pan pita en 4 círculos, untar 2 cdta de mezcla de espinaca en el interior de cada uno. Cubrir con pimiento y queso. Hornear a 450 F 5 minutos o hasta que se derrita el queso. Servir caliente.

Pizza Pita 2



1 onza mozzarella bajo en grasas rallado
1 pan pita
Tomates secos en mitades, rehidratados con agua y picados
1 corazón de alcachofa macerado, enjuagado y escurrido
Albahaca fresca picada o rebanada
Pimiento rojo, picante o normal, fresco o asado

■ Espolvorear el queso sobre el pan pita y agregar los tomates, alcachofa, albahaca y pimiento en frasco (o pimiento rojo finamente rebanado). Hornear en Broil hasta que esté caliente y burbujeante.

Pizza Pita para Una Persona

85 grs - 3 Oz carne magra molida
3 cdas pimiento verde picado
2 cdas hongos picados en lata
2 cdas salsa para pizza
1/8 cdta orégano seco, triturado
1 pan pita grande, cortado horizontalmente
Pimiento rojo triturado (opcional)
1 cda queso mozzarella rallado

■ En un sartén pequeño, cocinar la carne y el pimentón verde hasta que la carne esté dorada y el pimentón ablande. Escurrir la grasa. Incorporar los hongos, salsa para pizza y orégano al sartén. Cocinar y revolver aprox. 1 minuto o hasta que la mezcla de carne se caliente por completo.
Untar la mezcla de carne sobre una mitad del pan pita (guardar el resto del pan para otro uso más adelante).
Espolvorear con pimentón rojo triturado, si lo desea. Cubrir con queso rallado.
Colocar el pan pita sobre una bandeja.
Llevar a Broil a una distancia de 8-10 cm / 3-4 pulg. del fuego aprox. 2 minutos o hasta que se derrita el queso.

Pizza 1

5 ½ T harina todo uso
2 T agua tibia (110-115F)
¼ T Aceite de oliva
2 Paq levadura
2 cdtas de sal
Harina de maíz amarillo

SALSA
29 oz de tomate entero pelado, sin escurrir
2 cdas aceite de oliva
2 cebollas medianas, picadas
2 dientes de ajo triturados
4 cdas de pasta de tomate
2 cdta orégano seco
2 cdta albahaca seca
1 cdta azúcar
1 cdta sal

■ Para la base, mezclar la levadura, agua y aceite de oliva, agregar la harina por tazas. Voltear sobre una superficie enharinada, amasar hasta que esté uniforme, 5 a 7 minutos, agregando harina según sea necesario. La masa debe ser suave. Colocar sobre un bol engrasado, volteándola para que se cubra por todos lados de grasa; envolver con plástico y dejar crecer en un sitio cálido hasta que duplique su volumen. Golpear y dejar reposar 15 minutos. Dividir en mitades y extender en bandejas redondas de 30 cm (12 pulg) o rectángulo de 15x38x2,5 cm -10x15x1, espolvoreadas con harina de maíz amarillo (evita que se pegue la masa).

Para la salsa, cortar los tomates finamente con cuchillo y guardar el jugo. Calentar aceite de oliva en una cacerola mediana a fuego medio. Agregar la cebolla, cocinar 5 minutos o hasta que ablande. Agregar el ajo, cocinar 30 seg más, agregar los tomates con el líquido, la pasta de tomate, orégano, albahaca, ½ cdta azúcar, ½ cdta de sal y pimienta negra. Llevar a hervor a fuego alto. Reducir el calor a fuego medio-bajo. Dejar hervir a fuego lento sin tapar 10-1 minutos hasta que espese. Revolver de vez en cuando.

Pizza 2

900 grs - 2 libras de carne molida dorada y escurrida
900 grs - 2 libras de mozzarella rallada
1 cebolla picada
1 Paq de salchichón rebanado
1 caja de rigatoni cocido
2 latas de crema de sopa de hongos
2 latas de 113 grs (4 oz) de hongos
1 lata de aceitunas negras
2 latas de salsa para pizza

■ Alternar capas en la olla de cocción lenta según se indica: hamburguesa, pasta, queso, sopa, hongos y aceitunas, cebollas, salsa y salchichón. Calentar a fuego lento en olla de cocción lenta durante 4 horas.

Pizza Arizona

2 cdtas harina de maíz amarillo
1 tubo de 284 grs (10 oz) de masa para pizza refrigerada
1 1/2 T salsa chipotle
2 cdas aceite de oliva
1 ½ cdta chile en polvo
1 ½ T mezcla de cuatro quesos mexicano rallado o queso para pizza
¼ T cilantro fresco picado

■ Ubique la rejilla en el tercio inferior del horno y precaliente a 400F. Espolvoree la harina de maíz sobre la bandeja. Extienda la masa sobre la bandeja para formar un rectángulo de 25x38 cm - 10x15 pulg.
Mezclar la salsa, aceite y chile en polvo en un bol pequeño. Revuelva el queso y el cilantro en un bol mediano. Colocar cucharadas de mezcla de salsa sobre la masa, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Espolvorear con la mezcla de quesos. Hornear la pizza hasta que la base se dore y el queso se derrita y burbujee, aproximadamente 15 minutos. Cortar en cuadros y servir.

Pizza Facilita

2 cdas harina todo uso
1/8 cdta polvo de hornear
1 pizca de sal
1 cdta margarina
2 ¼ cdta leche
1 cda de salsa para pizza
1 ½ cda queso mozzarella rallado

■ Revolver la harina, polvo de hornear, sal y margarina hasta que la masa parezcan migajas medianas. Agregar leche lentamente y revolver al mismo tiempo. Formar una bola y colocar en una bandeja engrasada. Con los dedos, acomodarla uniformemente sobre el fondo de la bandeja y hacia los bordes. Verter la salsa de manera pareja sobre la masa; espolvorear con queso. Hornear 20 minutos.

Pizza Hut Original

1 1/3 T agua tibia (105 F)
¼ T leche seca sin grasa
½ cdta sal
4 T Harina
1 cda azúcar
1 Paq Levadura seca
2 cdas aceite vegetal (para la masa)
9 onzas aceite vegetal (3 oz por bandeja)
Aceite en aerosol con sabor a mantequilla

Salsa

1 Lata 230 grs (8 oz) de salsa de tomate
1 cdta orégano seco
½ cdta mejorana
½ cdta albahaca seca
½ cdta sal de ajo

■ Colocar la levadura, azúcar, sal y leche en un bol grande (2 cuartos). Agregar agua y revolver muy bien. Dejar reposar dos minutos. Agregar aceite y revolver de nuevo. Agregar harina y revolver hasta que se forme la masa y se absorba la harina. Voltear sobre una superficie plana y amasar aproximadamente 10 minutos. Dividir la masa en tres bolas. En tres bandejas de 23 cm - 9 pulg. colocar 3 oz de aceite en cada una y distribuirlo uniformemente. Con rodillo, extender cada bola de masa hasta obtener un círculo de aproximadamente 23 cm - 9 pulg. Colocar en bandejas para tortas. Rociar el borde exterior de la masa con el aceite en aerosol. Cubrir con un plato. Llevar a un área calida y dejar crecer durante 1 a ½ horas.

Salsa:

Combinar los ingredientes y dejar en reposo 1 hora.
Para cada pizza de 23 cm - 9 pulg: Precalentar el horno a 475 F. Colocar cucharadas de 1/3 T de salsa sobre la masa y distribuirla dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg). Distribuir 1 ½ Oz de queso mozzarella sobre la salsa. Colocar los ingredientes de su preferencia en este orden: Salchicha o jamón, vegetales, carnes (salchicha o carne molida cocida). Cubrir con 3 onzas de queso mozzarella. Cocinar hasta que el queso burbujee y se dore la corteza externa.

Pizza Pesto Verde

1 base de pizza (30-38 cms /12-14 pulg)
2 T mozzarella rallada
1 T Queso Feta desmenuzado
1 T Salsa Pesto preparada
1 T espinaca picada
1 T tomates en lata, picados y escurridos

■ Precalentar el horno a 425 F.
Untar la salsa pesto sobre la base parcialmente cocida y cubrir con espinaca picada.
Espolvorear el queso mozzarella de manera uniforme sobre la salsa y luego cubrir con tomates y feta.
Hornear aprox. 15 minutos o hasta que se derrita el mozzarella y la base esté crujiente y dorada.

Pesto de pollo: Para una versión más abundante, cambien la espinaca por 1 T de pollo cocido (rallado o en cubos). Continuar con el queso y el tomate.

Pesto de hongos y pollo: Los hongos hacen más abundante la pizza. Cambie la espinaca por 1 taza de pollo cocido (rallado o en cubos) y 1 T de hongos en lata (rebanados y escurridos). Continuar con el queso y el tomate.

Pizza en Tortas de Arroz

4 Tortas de arroz
1/3 T salsa para pizza
¼ T aceitunas maduras rebanadas
¼ T Pimientos verdes en cuadritos
¼ T hongos rebanados
1/3 T Mozzarella rallado

■ Colocar las tortas de arroz sobre la bandeja. Untar la salsa para pizza de manera uniforme sobre cada torta de arroz; cubrir con los ingredientes restantes. Hornear a 400F durante 10 minutos.





Pizza Rústica

1 Hogaza de masa de pan fresco o congelado
1/3 T queso parmesano rallado
1 diente de ajo picado
1 cda aceite de oliva
1 Paq 9 oz de espinaca fresca picada
2 tomates medianos; pelados, sin semilla y picados
1 cda albahaca
1/8 cdta salvia
113 grs (4 oz) de Provolone rallado
113 grs (4 oz) prosciuto finamente rebanado
1 T de mozzarella rallada
1 clara de huevo
1 cda agua

■ Dejar subir la masa; cuando esté lista, mezclar el parmesano con la misma.
En un sartén mediano, saltear el ajo en aceite de oliva durante 30 segundos. Agregar la espinaca, revolver un minuto; saltear sólo hasta que la espinaca se marchite; agregar la salvia y reservar.
Unir el tomate y la albahaca; reservar.
Extender ½ de la masa en una bandeja para pie y hacer capas de estos ingredientes, en el orden indicado y dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg): 1 taza de mozzarella, espinaca salteada, toda la mezcla de tomate y albahaca, provolone y mozzarella restante.
Extender la masa restante y colocarla encima del pie y unir los bordes, sellándolos bien. Reservar y dejar subir durante 1 hora.
Precalentar el horno a 375F. Pintar con huevo y agua por encima. Hornear 40 minutos o hasta que el pie dore ligeramente. Pudiera ser necesario colocar papel de aluminio sobre el pie durante los últimos 10 minutos para evitar que se queme.

Pizza Santa Fe

1 base para pizza (30 cm - 12 pulg) lista para hornear

Salsa

½ T de hojas de cilantro no muy comprimidas
½ T de perejil no muy compactado
2 dientes de ajo
1 chile jalapeño, partido por la mitad y sin semillas
1 cebolleta picada en piezas
1 cda de jugo de limón
½ T de aceite de oliva
Sal y pimienta recién molida al gusto

Cubierta o "toppings":
2 Chiles verdes Anaheim o suaves, asados, pelados, sin semillas y cortados en tiras
5 tomatillos (o tomates verdes), sin cáscara, enjuagados y rebanados
4 tomates de perita pequeños, rebanados y escurridos sobre toallas de papel
1 cebolla morada pequeño finamente rebanada
Sal y pimienta recién molida
1 cda orégano picado fresco o ½ cdta seco
2 T de queso Jack rallado

■ Combinar todos los ingredientes de la salsa menos la sal y la pìmienta en un procesador de alimentos o batidora. Hacer un puré hasta que esté uniforme. Agregar sal y pimienta al gusto. Precalentar el horno a 450F. Colocar la base para pizza sobre una bandeja de hornear grande. Pintar la base con la salsa. Disponer las tiras de chiles, en forma de rayos que parten del centro. Disponer las rebanadas de tomatillos, tomates y cebollas rojas. Espolvorear con sal y pimienta y orégano. Cubrir con queso rallado y hornear durante 5-10 minutos, hasta que los bordes estén crujientes, y servir caliente.

Pizza con corazones de alcachofas, Fontina y cebolla morada

454 grs - 1 libra de masa de pan blanco congelada; descongelada según instrucciones
2 cdas de aceite de oliva
2 cdas de harina integral o harina de maíz
1 diente de ajo finamente picado
½ cebolla morada mediana; finamente rebanada
1 Paq 255 gr - 9 oz de alcachofas congeladas; descongeladas
Sal
Pimienta negra recién molida
1 T de Queso Fontina rallado

■ Escurrir y rebanar los corazones de alcachofa. Precalentar el horno a 450 F. Sobre una bandeja ligeramente engrasada, aplanar la masa refrigerada para formar un rectángulo de 23x30 cm /9x12 pulg. y apretar los bordes para formar una corona. Pintar con la mitad del aceite.
Espolvorear uniformemente con harina integral o harina de maíz; compactarla ligeramente hacia el interior de la masa. Espolvorear con ajo. Disponer la cebolla en 1 capa sobre la masa; cubrir con los corazones de alcachofa. Rociar con el aceite restante. Sazonar ligeramente con sal y pimienta. Espolvorear uniformemente con el queso. No deje que la masa suba. La pizza debe llevarse brevemente al refrigerador antes de hornear. Hornee 15 minutos o hasta que la base dore.



Pizza con cerdo y pimientos

½ cdta orégano
½ cdta sal
½ ajo en polvo
1/8 pimienta
1 Lomo de cerdo (454 grs - 1 libra) cortado en tiras de 0,63 x 8 cms (¼ x 3 pulg)
1 T Cebolla finamente rebanada
1 cda aceite de oliva
1 pimiento rojo cortado en tiras delgadas
1 pimiento verde cortado en tiras delgadas
1 base para pizza Boboli
1 T de salsa de tomate para pasta en frasco
1 T de mozzarella baja en grasas rallada

■ Precalentar el horno a 450. Combinar el orégano, sal, ajo en polvo y pimienta en un bol. Agregar las tiras de cerdo y revolver hasta que el aderezo se adhiera a la carne. Agregar las cebollas y revolver. Calentar el aceite en un sartén grande no adherente. Agregar el cerdo y las cebollas y cocinar, siempre revolviendo, 3 a 4 minutos, hasta que las cebollas se ablanden ligeramente. Agregar los pimientos al molde y cocinar, revolviendo a menudo, otros 3 a 4 minutos o hasta que el cerdo apenas se vea rosado. Colocar la base de la pizza sobre una bandeja para galletas. Untar la salsa de tomate sobre la base, dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg) alrededor de los bordes. Colocar el cerdo cocido y los pimientos sobre la salsa y cubrir con el queso rallado. Hornear 10 minutos o hasta que el queso se derrita y toda la base se haya calentado por completo.

Pizza con frijoles blancos, prosciuto y romero

Harina de maíz para espolvorear
12 onzas de masa para pizza integral u otra masa preparada
1 T de frijoles Cannellini en lata, enjuagados
1 cda de aceite de oliva extra virgen.
1 cda de romero fresco picado
1 cda ajo picadito
¼ cdta de pimiento rojo triturado
2/3 T de salsa marinera preparada o salsa básica de tomate
½ T de parmesano fresco rallado
2 onzas de prosciuto magro finamente rebanado, en cuadros
½ T de cebolla morada en cuadritos
Pimienta recién molida al gusto
1 ½ T de hojas de rúgula no muy compactadas, arrancadas del tallo

■ Colocar una piedra pizzera o una bandeja de hornear invertida en la rejilla inferior del horno precalentado a 500F o la temperatura máxima.
Cubrir una bandeja para pizza de 12 1,27 cm - ½ pulg con aceite en aerosol y espolvorear con harina de maíz.
Combinar los frijoles, 1 cdta aceite, romero, ajo y pimiento rojo triturado en un bol mediano; revolver para que todo quede bien cubierto.
En una superficie ligeramente enharinada, extender la masa en un círculo de 33 cm - 13 pulg. Transferir a la bandeja preparada. Voltee los bordes para formar una corona sencilla. Pinte la corona con la cdta de aceite restante. Unte la salsa sobre la base, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Espolvorear con ¼ T Parmesano. Muela la pimienta encima.
Coloque la bandeja para pizza sobre la piedra pizzera calentada (o la bandeja de hornear) y hornee la pizza hasta que el fondo esté crujiente y dorado, 10 a 14 minutos. Disperse la rúcula sobre la pizza y sirva inmediatamente.

Polenta Pisaríana

2 cuartos de agua
2 tazas de polenta
16 onzas de queso mozzarella de soya
½ cdta de hojuelas de pimiento chile seco
½ T de salsa para pizza vegetariana
2 tomates grandes, no muy maduras, enjuagados
1 pimentón grande, enjuagado y sin semillas
12 onzas de hongos de caja, bien limpios
1 cda de aderezo italiano o aderezo de pizza
Aceite para rociar sin grasa

■ Precalentar el horno a 350F. Colocar agua en una olla grande u horno holandés y llevar a hervor a fuego alto. Mientras tanto rallar el queso de soya y reservar. Cuando el agua hierva, verter lentamente la polenta mientras sigue revolviendo. Reducir el calor a fuego medio y seguir revolviendo la polenta cada cierto tiempo para evitar que se formen grumos y que se chamusque. Quizás prefiera cubrir parcialmente la olla con la tapa pues la polenta tiende a salpicar a medida que espesa. Debería tardar unos 20 minutos hasta que la polenta se vuelva espesa como un cereal. Mientras tanto, corte finamente el pimiento verde y rebane los hongos y tomates. Caliente algo de aceite en aerosol sin grasa en un sartén, agregue los pimientos y hongos y saltee algunos minutos a fuego medio hasta que suelten sus jugos. Retire el exceso de líquido. Cuando la polenta espese, apague el fuego y agregue la mitad de la mozzarella de soya rallada y todas las hojuelas de pimiento seco. Transfiera la polenta a una bandeja de vidrio o acero inoxidable rectangular de 25x38 cm /10 x 15 pulg y extiéndala uniformemente. Deje enfriar 15 minutos mientras hace una pausa. Una vez suficientemente reposada la polenta, vierta la salsa de pizza sobre la superficie, seguida de rebanadas de tomate, pimientos verdes y hongos. Espolvoree el resto del queso mozzarella sobre los vegetales, seguidos de aderezo italiano. Lleve al horno sobre la rejilla inferior y hornee 15-20 minutos hasta que se caliente por completo y se derrita el queso.

Pizza Cacerola Pop-Up

680 grs - 1 ½ Libra de hamburguesa
1 T de cebolla picada
1 T de pimiento verde picado
1 diente de ajo
1(2 cdta orégano
1 pizca de sal
½ T de agua
1/8 cdta salsa picante
1 Paq mezcla para salsa de pasta (1,5 oz)
1 T leche
1 T harina
1 cda aceite
2 huevos
½ cdta sal
7 onzas queso Monterrey Jack o Mozzarella en rebanadas
½ T parmesano rallado

■ Precalentar el horno a 400F. En un sartén grande, dorar la hamburguesa y escurrir. Agregar la cebolla, pimiento verde, ajo, orégano, sal, agua, salsa picante, salsa de tomate y mezcla para salsa; hervir a fuego lento aproximadamente 10 minutos, agitando ocasionalmente. En un bol, combinar la leche, aceite y huevos; batir 1 minuto a velocidad media. Agregar la harina y la sal; batir 2 minutos o hasta que esté uniforme. Verte la mezcla caliente de carne en una bandeja 13x9; cubrir con rebanadas de queso. Verter la mezcla sobre el queso, cubriendo el relleno por completo; espolvorear con queso Parmesano. Hornear a aproximadamente 400F durante 25-30 minutos o hasta que se infle y dore.

Pizza Potato

454 grs - 1 libra de carne molida
4 tazas de papas finamente rebanadas
1 cebolla mediana (rebanadas finas)
1 lata de sopa de queso Cheddar
1 lata de sopa de leche
1 lata 15 oz de salsa de tomate
Sal y pimienta al gusto
½ cdta orégano
½ cdta azúcar
1 cdta mantequilla
6 onzas de queso mozzarella rebanado
½ T de queso parmesano

■ Precalentar el horno a 375. Cocinar la carne molida en una sartén hasta que no tenga partes rojas.
Colocar las papas y cebollas en una bandeja 9x13 enmantequillada. Agregar la carne a la mezcla. Mezclar la sopa de queso y la leche hasta que estén uniformes y agregar a la carne y papas; mezclar. Combinar la salsa de tomate, sal, pimiento, orégano y azúcar. Verter la salsa por encima pero no mezclar. Poner puntos de mantequilla. Cubrir la bandeja con el papel de aluminio. Hornear a 375 F durante 1 hora. Retirar la cubierta y disponer el queso rebanado por encima. Espolvorear con parmesano. Regresar al horno, sin tapar, durante 15 minutos más o menos o hasta que el queso burbujee.

Pizza Prosciuto y Tomate

1 lata de salsa de tomate de 8 onzas
1 cdta de aderezo italiano
1 diente de ajo finamente picado
3 tazas de queso mozzarella rallado o queso Fontina
1 cebolla pequeña, finamente rebanada y separada en aros
¼ T de queso parmesano rallado
2 cdas de hojas de albahaca fresca picada
230 grs - ½ Libra de prosciuto
2 tomates de perita grandes

BASE
1 Paq levadura activa seca
1 T de agua tibia (105-115 grados)
2 ½ tazas de harina todo uso
2 cdas de aceite de oliva o vegetal
1 cdta azúcar
1 cdta sal

■ Colocar la rejilla del horno en la posición más baja. Engrasar 2 bandejas para galletas o bandejas para pizza de 30 cm (12 pulg). Calentar el horno a 425 grados. Preparar la base.
Mezclar la salsa de tomate, el aderezo italiano y el ajo. Cortar el prosciuto o el jamón ahumado completamente cocido en tiras juliana (5 x 0,6 x 0,3 cm /2 x ¼ x 1/8 pulg))
Dividir la masa por la mitad. Colocar cada mitad en forma de círculo de 28 cm (11 pulg) sobre una bandeja para galletas con dedos enharinados. Cubrir con la mezcla de salsa de tomate, cebolla y queso Fontina. Espolvorear con albahaca, prosciuto y tomates de perita (picados grueso). Cubrir con queso parmesano. Hornear una pizza a la vez 15 a 20 minutos o hasta que la base esté dorada.

Pizzas Calabazas

4 bases para pan italiano (15 cm - 6 pulg)
2/3 taza de salsa de pizza o espagueti
1 Paq de rebanadas de salchichón (3 ½ onzas)
4 rebanadas (de 1 onza cada una) de queso americano, cortado en triángulos
¼ T de flores de brócoli
2 tomates cherry, partidos por la mitad

■ Precalentar el horno a 375 F. Colocar las bases para pan sobre una bandeja sin engrasar.
Extender la salsa para pizza de manera uniforme sobre las cortezas de pan; cubrir de manera uniforme con rebanadas de salchichón.
Colocar triángulos de queso sobre la salsa para pizza para formar caras de linterna de calabaza. Agregar flores de brócoli para simular ojos y mitades de tomate como nariz.
Hornear 10 a 12 minutos o hasta que se derrita el queso.

Pizza Rubén

1 hogaza de masa para pan integral congelada (1170 grs (6 oz)), descongelada
½ T de aderezo para ensaladas "Thousand Island"
2 T de queso suizo rallado
6 onzas de carne cocida en lata (tipo ternera irlandesa en granos) finamente rebanada
1 lata de 8 onzas de repollo agrio, lavado y escurrido
½ cdta de semillas de alcaravea
Rebanadas de pepinillo, picado (opcional)

■ Precalentar el horno a 375 grados. Sobre una superficie enharinada, extender la masa para pan en forma de círculo de 38 cms (14 pulg). Transferir a una bandeja para pizza engrasada de 33 cm - 13 pulg. Formar los bordes ligeramente gruesos. Pinchar generosamente con un tenedor.
Hornear 20-25 minutos o hasta que dore ligeramente.
Extender la mitad del aderezo para ensaladas sobre la base. Espolvorear con la mitad del queso suizo. Disponer la carne sobre el queso. Rociar el aderezo restante sobre la carne; cubrir con el repollo y el queso suizo restante. Espolvorear las semillas.
Hornear aproximadamente 10 minutos más o hasta que el queso se derrita y la pizza se caliente por completo. Cubrir con pepinillo picado, si lo desea.

Pizza con base de arroz

Aceite de cártamo; para cubrir la bandeja
2 T de arroz integra cocido de grano corto
2 huevos
1 T de mozzarella rallada bajo en grasas
2 T de salsa básica para pizzas
½ cdta de orégano seco
½ cdta de albahaca seca1/2 cdta de ajo picadito
¼ T de queso parmesano rallado
¼ T de corazones de alcachofa marinados rebanados
¼ T de aceitunas negras sin semilla

■ Precalentar el horno a 450 grados F. Engrasar ligeramente una bandeja de hornear.
En un bol mezclar el arroz, huevos y mozzarella. Aplanar sobre la bandeja para formar una base gruesa. Hornear la base hasta que dore ligeramente (15 a 20 minutos)
En un bol grande, combinar la salsa para pizza, orégano, albahaca y ajo. Poner cucharadas sobre la base. Cubrir con parmesano, corazones de alcachofa y aceitunas. Hornear 10 minutos más; seguidamente rebanar y servir.

Pizza crujiente de cebolla dulce del Ristorante di Modesta

1 base de pizza precocida de 30 cm (12 pulg)
2 ½ cdas aceite de oliva
454 grs - 1 libra de cebolla dulce partida por la mitad, rebanada verticalmente
¼ T de tomates deshidratados (empacados en aceite), picados
½ cdta de orégano seco
½ cdta de tomillo seco
½ cdta albahaca seca
Sal y pimienta al gusto

■ Calentar el horno a 425 grados. Colocar la pizza sobre la bandeja de hornear; espolvorear las cebollas por encima y rociar con aceite de olivar; cubrir con los tomates deshidratados. Espolvorear las hierbas, sal y pimienta. Hornear hasta que las cebollas comiencen a dorar, aprox., 10 minutos.

Pizza Tocineta Santa Fe

1 Base para pan italiano (15 cm - 6 pulg)
1 cdta aceite de oliva
¼ T de pechuga de pollo cocida picada
¼ T de queso Cheddar & Monterrey Jack estilo mexicano rallado
2 rebanadas de tocineta con bastante carne, cortada en trozos de 1,27 cm - ½ pulg y cocida crujiente
1 tomate pequeño picado
1 cebolla verde picada

■ Pintar la base con aceite. Disponer una capa con los demás ingredientes. Colocar directamente sobre la rejilla del horno. Hornear a 450 grados durante 5 a 8 minutos o hasta que el queso se derrita. Cortar en triángulos.

Pizza de hongos balsámicos chamuscados

454 grs - 1 libra de masa para pizza, descongelada
¼ T aceite de oliva
454 grs - 1 libra de hongos blancos frescos, rebanados
¼ T de cebolla morada finamente rebanada
2 cdas de ajo finamente rebanado
2 cdas de vinagre balsámico
1 cda de hojas de tomillo fresco picado o 1cdta de tomillo seco triturado
1 cdta sal
¼ cda de pimienta negra partida
½ T de pesto preparada
1 T de queso Fontina rallado
1/3 T de pimientos rojos asados

■ Precalentar el horno a 450 grados. Rociar una bandeja de pizza de 30 cm (12 pulg) con aceite vegetal. Extender o estirar la masa en la bandeja formando una corona de 0,6 cm - ¼ pulg. alrededor. Con un tenedor, pinchar la superficie de la masa. Hornear hasta que la base esté dorada, 10 a 12 minutos; reservar. Mientras tanto, en una sartén grande a fuego medio-alto, calentar el aceite de oliva hasta que comience a humear. Agregar los hongos, cebolla y ajo; cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que los hongos estén dorados, aprox. 5 minutos. Agregar vinagre balsámico, tomillo, sal y pimienta negra; cocinar y revolver hasta que el líquido se haya prácticamente evaporado, 1 a 2 minutos; reservar. Untar el pesto sobre la base para pizza reservada; espolvorear con ½ T de queso. Cubrir con la mezcla de hongos reservada y los pimientos asados; espolvorear con la ½ T de queso restante. Hornear hasta que esté bien caliente y el queso se derrita, aproximadamente 10 minutos. Cortar en triángulos; servir de inmediato.

Pizza de salmón sensacional

Aceite antiadherente en aerosol
2 bases para pizza horneadas pequeñas (cada una de 18 cm - 7 pulg de diámetro)
½ T de salsa para pizza
½ T de salmón cocido, sin escamas
¼ T de cebolla morada picada (opcional)
1 T de queso mozzarella rallado

■ Calentar el horno a 450F. Rociar la superficie de cada base de pizza con aceite no adherente en aerosol. Untar la mitad de la salsa para pizza en cada base. Cubrir con salmón, cebolla y queso. Hornear hasta que el queso burbujee y dore ligeramente, 8-10 minutos.



Pizza siciliana de atún y albahaca

½ diente de ajo picadito (triturado)
3 cdas de tomate en lata picado
1 cda de pasta de tomate
1 cdta de aceite de oliva extra virgen
½ cdta de sal marina
¼ cdta de pimienta negra recién molida
1 base para pizza precocida comprada en el supermercado (30 cm - 12 pulg diámetro)
5 hojas grandes de albahaca fresca, ligeramente arrancada del tallo
½ pimiento verde (ají) finamente rebanado
6 onzas de atún en lata en aceite de oliva, escurrido y partido en trozos pequeños
2 ½ onzas de queso mozzarella, cortado en cubos pequeños

■ Precalentar el horno a 450F. Mezclar el ajo, tomate, pasta de tomate, aceite de oliva, sal y pimienta. Untar una capa delgada uniformemente sobre la base de pizza. Disponer la albahaca, pimiento verde y atún uniformemente sobre la base de la pizza. Colocar el queso en cubos de manera uniforme por encima. Colocar la pizza directamente sobre la rejilla del horno y hornear 12 minutos. Cortar en 6 rebanadas y servir.

Pizza Sloppy Joe

454 grs - 1 libra carne molida
¾ T salsa de tomate o salsa Sloppy Joe
½ T cebolleta
1 cdta sal sazonada
1 base para pizza grande preparada (30 cm - 12 pulg)
1 ½ T queso rallado de su preferencia

■ Precalentar el horno a 425F. En un sartén grande no adherente, dorar la carne a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que no haya partes rosadas, revolviendo de vez en cuando. Escurrir.
Incorporar la salsa de tomate, cebolletas y aderezo; calentar bien.
Colocar la base de la pizza sobre una bandeja. Cubrir uniformemente con mezcla de carne y espolvorear con queso. Hornear 12 a 15 minutos o hasta que se derrita el queso.

Otra Pizza Sloppy Joe

454 grs - 1 libra carne magra molida
¾ T Maíz congelado
¾ T salsa barbacoa preparada
½ T cebolletas rebanadas
½ cdta sal (opcional)
1 corteza de pan italiano grande (1170 grs (6 oz)) o de base para pizza
1 ½ T de queso Cheddar rallado

■ Calentar el horno a 425 F. En un sartén grande no adherente, dorar la carne a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que no haya partes rosadas, revolviendo de vez en cuando. Retirar el líquido.
Incorporar el maíz, salsa barbacoa, cebolletas y sal, si lo desea; calentar muy bien.
Colocar la corteza sobre una bandeja grande, cubrir uniformemente con mezcla de carne; espolvorear con queso. Hornear 12 a 15 minutos o hasta que se derrita el queso; cortar en triángulos.

Pizza de papa, salmón ahumado e hinojo

2 cdas aceite de oliva
1 cebolla mediana
2 T de bulbo de hinojo fresco picadito
Sal y pimienta recién molida al gusto
½ T de vino blanco
3 papas medianas peladas
½ T de cebollino o cebolleta picadita
1 cda de almidón de maíz
Sal y pimienta recién molida, al gusto
2 cdas de aceite de oliva
230 grs - ½ libra de salmón ahumado en rebanadas
2 cdas de cebollina o cebolleta machacado
2 cdas de crema agria, batida
Pimienta recién molida, al gusto

■ Verter el aceite en un sartén caliente, agregar las cebollas y el hinojo y saltear 5 minutos. Sazonar con sal y pimienta, agregar el vino, bajar el fuego y hervir a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que los vegetales estén blandos y el líquido se evapore. Mientras se cocina el hinojo, ralle las papas sobre una toalla de cocina limpia; enrolle la toalla y exprima las papas ralladas hasta que estén bien secas y transfiéralas a un bol. Agregar el cebollina, almidón, sal y pimienta, revolver bien para mezclar. Calentar un sartén grande de 10 a 12 pulg. (25-30 cm) a fuego medio, agregar el aceite y la mezcla de papas. Con una espátula grande, comprimir las papas para cubrir el fondo de la olla uniformemente, presionando siempre hacia abajo y cocinar 5-6 minutos; voltear cuidadosamente y continuar presionando y cocinado durante 5-6 minutos hasta que esté crujiente y dorado. Deslizar sobre una fuente, untar con el hinojo tibio, cubrir con el salmón ahumado y el cebollón, espolvorear con crema agria y terminar con bastante pimienta recién molida. Servir de inmediato.



Pizza de salmón ahumado

1 lata de salmón (7 ½ oz), escurrido y sin escamas
1 base para pizza de 30 cm (12 pulg) o una corteza de pan italiano
Aceite para untar
1 Paq 3 Oz de queso crema, blando
½ T de cebolla morada, finamente rebanada o de cebolleta picada
½ cdta de hojuelas de pimentón rojo seco
1 ½ T de queso ahumado rallado (suizo, Cheddar o mozzarella)

■ Precalentar el horno a 400 grados. Colocar la base para pizza sobre una bandeja de galletas, revestir ligeramente con aceite antiadherente en aerosol. Untar el queso crema sobre la base. Agregar salmón, vegetales, pimiento rojo y queso. Hornear 10 a 12 minutos hasta que el queso se derrita.

Pizza sureña de carne & chile

454 grs - 1 libra de carne magra molida
¼ cdta sal
1 corteza de pan italiano prehorneada (30 cm - 12 pulg), 170 grs (6 oz)
1 ¼ T de salsa preparada con trocitos y medio espesa
1 ½ T queso mexicano rallado o queso Monterrey Jack
1 lata (113 grs (4 oz)) de chile verde picado, bien escurrido
2 tomates de perita medianos, sin semilla y picados gruesos
1/3 T de lonchas delgadas de cebolla morada
2 cdas de cilantro fresco picado

■ Calentar el horno a 450 grados. En un sartén grande no adherente, dorar la carne molida a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que la carne no tenga partes rosadas, revolviendo para formar trozos de 1,90 cm - ¾ pulg. Sazonar con sal; retirar del sartén con espumadera. Colocar la corteza de pan sobre una bandeja de pizza sin grasa o una bandeja grande para hornear. Untar la salsa sobre la cubierta; espolvorear con la mitad del queso. Cubrir uniformemente con la carne, chiles, tomates, cebolla morada y el resto del queso.
Hornear a 450 grados durante 11 a 13 minutos o hasta que la cubierta esté caliente y el queso se haya derretido. Espolvorear con cilantro. Cortar en 8 triángulos. Servir de inmediato.



Pizza Spa

3 cdas aceite de oliva
½ T de cebollas picadas
1 T de salsa de tomate
½ cdta orégano
¼ cdta aderezo italiano
¾ T hongos rebanados
½ calabacín mediano, finamente rebanado
½ T de pimentón rojo picado
4 tortillas de harina (20 cm - 8 pulg) o de maíz (15 cm - 6 pulg)
½ T aceitunas negras
1 T de queso mozzarella rallado
½ T pimiento verde en cubos

■ Calentar 2 cdas de aceite en una cacerola mediana pesada a fuego medio. Agregar las cebollas y cocinar hasta dorar, revolviendo de vez en cuando, aproximadamente 5 minutos. Incorporar la salsa de tomate, ajo, orégano y aderezo italiano. Hervir a fuego lento hasta espesar, aproximadamente cinco minutos.

Calentar la cdta de aceite restante en un sartén a fuego medio. Agregar hongos y calabacín y cocinar hasta que ablanden revolviendo de vez en cuando, aproximadamente cinco minutos. Reservar.

Precalentar el horno a 350F. Colocar las tortillas sobre una bandeja y hornear hasta que estén crujientes, apróx. 4 minutos. Untar aprox. ¼ T salsa a cada una. Espolvorear cada una con ¼ taza de queso. Cubrir las pizzas con hongos, calabacín, pimiento y aceituna. Hornear hasta que se derrita el queso, apróx. 5 minutos. Servir.

Pizza de piña y carne

1 Paq de base para pizza lista refrigerada 284 grs (10 oz)
1 Paq de queso provolone rebanado (170 grs (6 oz))
1 Lata de carne de almuerzo (“Spam”) cortada en cuadritos pequeños (12 oz)
1 Lata de piña en trozos, escurrida (230 grs (8 oz))
½ T Cebolla morada finamente rebanada
½ T de pimiento verde picado

■ Calentar el horno a 425F. Engrasar una bandeja de pizza de 30 cm (12 pulg) o una bandeja de 13x9. Extender la masa; aplanar sobre la bandeja preparada. Cubrir con el queso. Disponer los ingredientes restantes sobre el queso. Hornear 25-30 minutos o hasta que la base luzca un dorado intenso.

Pizza de carne de almuerzo

1 Base de pizza sin hornear
1 cebolla picada
1 pimiento verde picado
8 onzas de hongos rebanados
1 cda aceite vegetal
12 onzas de carne de almuerzo en cubos
1 T de salsa para espagueti
2 T de queso mozzarella rallado

■ Calentar en el horno a 425 grados. En un sartén grande, saltear los vegetales en aceite hasta que ablanden. Colocar con cuchara los vegetales salteados y la carne de almuerzo en cubos sobre la base para pizza, colocada sobre una bandeja para hornear. Colocar la salsa para spaghetti sobre la carne. Espolvorear con queso. Hornear de 10 a 15 minutos o hasta que el queso esté derretido y burbujeante.

Pizza de espinaca y queso de cabra

2 T espinaca arrancada del tallo
Aceite vegetal en aerosol
1/8 cdta pimienta
1 Masa francesa (18 cm - 7 pulg largo)
¼ T de pasta de tomate
¼ cdta de aderezo italiano seco
½ diente de ajo machacado
1 huevo cocido duro, rebanado
2 cdas de queso de cabra desmenuzado

■ Colocar la espinaca en un sartén grande no adherente cubierto con aceite antiadherente en aerosol; cubrir y cocinar a fuego lento 7 minutos o hasta que la espinaca se marchite, revolviendo ocasionalmente. Revolver con la pimienta y servir.
Rebanar el rollo por la mitad a lo largo; colocar, con los lados cortados hacia arriba, sobre una bandeja. Llevar a broil 2 minutos o hasta que dore.
Combinar la pasta de tomate, aderezo italiano y ajo; revolver bien y untar sobre los lados cortados del pan. Cubrir con la mezcla de espinaca, huevo y queso. Llevar a broil 2 minutos o hasta que ablande el queso.

Pizza rellena de salchichón

1 Paq 284 grs (10 oz) de base para pizza refrigerada Pillsbury
7 pedazos de queso de hebra
20 rebanadas de salchichón
1 T de mozzarella rallada

■ Calentar el horno a 425 F. Engrasar una bandeja de 13x9. Extender la masa y comprimir sobre la base y 2,5 cm (1 pulg) hacia arriba por los bordes de la bandeja engrasada. Colocar los trozos de queso a lo largo de los bordes interiores de la masa. Doblar la pulgada de masa por encima y alrededor del queso; apretar para sellar los bordes. Cubrir la base con salsa, salchichón y queso mozzarella. Hornear a 425 grados 15 a 18 minutos o hasta que la base dore y el queso se derrita.

Pizza Super Rellena

230 grs - ½ libra de salchicha italiana sin el envoltorio
230 grs - ½ libra de hongos frescos rebanados
1 cebolla pequeña picada
1 pimiento verde pequeño picado
2 bases de queso para pizza (17 onzas) descongeladas
1 cdta aceite de oliva
1 T de mezcla de queso italiano rallado

■ Precalentar el horno a 375 grados. Colocar una lámina de papel de aluminio de 76 cm (2 ½ pies) de largo sobre una bandeja de 30-38 cms (12-14 pulg).
En un sartén grande, cocinar la salchicha, hongos, cebolla y pimiento a fuego medio durante 10 minutos o hasta que la salchicha dore y los vegetales estén blandos al tenedor, revolviendo ocasionalmente; escurrir. Colocar 1 pizza boca arriba sobre la bandeja y untar la mezcla de salchichas de manera uniforme por encima. Cubrir con la base restante boca abajo; aplanar las dos pizzas, doblar y sellar el papel de aluminio sobre la pizza rellena. Hornear de 20 a 25 minutos o hasta que esté bien caliente.
Descubrir la pizza; pintar la parte superior con el aceite y espolvorear uniformemente el queso. Hornear, sin tapar, durante 15-20 minutos o hasta que el queso haya dorado.

Pizza Suprema

1 Base para pizza Boboli grande
2,30 kgs - 5 libras de salsa para pizza
2 onzas de queso provolone rallado
2 onzas de salchichón
1 onza de tocineta canadiense
1 onza de salami duro picado
2 onzas de queso mozzarella rallado
2 onzas de aceitunas negras rebanadas

■ Disponer en capas los ingredientes sobre la base, en el orden anterior. Hornear a 450 F durante 12-15 minutos hasta que el queso esté dorado.

Pizza Tai

1 base para pizza
1/3 T de vinagre de vino de arroz
2 cdas de salsa de soya
3 cdas de mantequilla de maní espesa
2 cdas de jugo de limón
3 dientes de ajo machacados
1 cda de jengibre fresco triturado
¼ cdta de pimienta negra
¼ cdta de pimiento rojo picado
230 grs - ½ libra de camarones medianos pelados
1 cda de almidón de maíz
1/3 T de agua
1 T mozzarella rallado
½ T de pimiento rojo picado
½ T de maíz bebé rebanado
¼ T de cebolleta rebanada
2 cdas de cilantro fresco picadito

■ Preparar la base para la pizza. Precalentar el horno a 450F. Combinar el vinagre, salsa de soya, mantequilla de maní, jugo de limón, ajo, jengibre, pimienta negra y pimiento rojo en una taza de medida de 2 tazas; revolver para combinar. Rociar un sartén grande con aceite. Calentar a fuego medio. Agregar los camarones; cocinar y revolver 5 a 7 minutos o hasta que el camarón esté rosado y opaco. Transferir a un bol pequeño. Agregar la mezcla de vinagre al mismo sartén; llevar a un hervor. Reducir el calor a medio-bajo y hervir a fuego lento 3 a 4 minutos o hasta que esté ligeramente espeso. Combinar el almidón y el agua en un bol pequeño; revolver hasta que esté uniforme. Agregar la mezcla de almidón a la mezcla de vinagre en el sartén; cocinar y revolver unos 5 minutos o hasta espesar. Retirar del calor. Espolvorear queso sobre la masa. Untar la mezcla de vinagre de manera pareja sobre el queso. Cubrir con camarón, pimiento, maíz y cebolleta.
Hornear 18 a 20 minutos o hasta que la base esté dorada y el queso se haya derretido. Espolvorear con cilantro.

Pizza Tai II

1 Base para pizza (sin hornear)
2/3 T de mantequilla de maní uniforme
3 cdas de Salsa Hoisin
2 cdas de vinagre de arroz
1 cdas aceite de sésamo

Cubierta o "toppings":

6 onzas queso Monterrey Jack
1 T de brotes de frijoles
230 grs - ½ Libra de camarones pequeños, cocidos, sin cáscara y sin vena
¼ T de cebolleta finamente picada
Chilis picantes secos, al gusto

■ Precalentar el horno a 450F
Extender la salsa de manera pareja sobre la base. Cubrir con camarones y cebollas, después agregar el queso. Hornear hasta que el queso comience a dorar, 12 a 15 minutos. Retirar del horno; cubrir con brotes de frijoles y hojuelas de pimientos, rebanar y servir.

Pizza Tres Quesos con hongos y albahaca

Aceite en aerosol
1 Paq de 230 grs (8 oz) de hongos rebanados
½ T de queso ricota descremado
¼ T de queso parmesano fresco rallado
1 base para pizza sabor a queso italiano (por ejemplo, Boboli) de 284 grs (10 oz)
1 T de salsa de pasta con trozos de vegetales
½ T de mozzarella rallado semidescremado
2 cdas de albahaca fresca finamente rebanada

■ Precalentar el horno a 450 grados. Calentar una sartén grande no adherente revestida con aceite en aerosol a fuego medio. Agregar hongos; saltear 5 minutos. Retirar del fuego. Combinar los quesos ricota y parmesano. Colocar la base de la pizza sobre una bandeja para hornear. Untar salsa para pasta sobre la base, dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg). Colocar porciones generosas de mezcla de queso ricota de manera uniforme sobre la salsa y cubrir con hongos. Espolvorear con mozzarella. Hornear 12 minutos o hasta que la base esté crujiente. Espolvorear con albahaca; cortar en triángulos.

Pizza de pan francés

230 grs - ½ Libra de salchicha, dorada y escurrida
230 grs - ½ Libra de salchichón rebanado
1 hogaza de pan francés
Un frasco de 30 onzas de salsa para pizza o spaghetti
Aceitunas negras rebanadas
Hongos frescos rebanados
1170 grs (6 oz) de queso mozzarella, rallado
Cubierta opcional: Tocineta caramelizada, pimientos verdes, cebolla, carne molida.

■ Cortar el pan a lo largo por la mitad. Colocar sobre bandejas para galletas. Cubrir con la salsa completamente hasta los bordes. Cubrir con salchicha y salchichón; luego con los ingredientes de su preferencia, terminando con el queso rallado. Hornear las pizzas 20 minutos a 350 grados. Cortar en trozos. Para congelar, envolver la pizza sin hornear de manera hermética en papel aluminio. Congelar. Desenvolver y descongelar antes de hornear.

Pizza Tortilla

1 Cda de aceite de oliva
1 T de cebolla picada
454 grs - 1 libra de carne magra de pavo
3 cdas de mezcla de aderezo para tacos
1 lata de 14,5 oz de tomate picado con chili verde medianamente picantes
8 tortillas de maíz
¼ T de aceitunas negras rebanadas
½ T de queso Cheddar ligero rallado

■ Precalentar el horno a 425 grados. Revestir 2 bandejas de hornear con aceite antiadherente en aerosol.
Calentar el aceite en un sartén grande no adherente a fuego lento. Agregar la cebolla y cocinar, revolviendo, 3 a 4 minutos o hasta que la cebolla ablande. Agregar el pavo y el aderezo de tacos y cocinar, revolviendo para desmenuzar el pavo, durante 5 a 7 minutos, o hasta que dore. Incorporar los tomates y cocinar otros 5 a 6 minutos o hasta que el líquido se absorba.
Mientras tanto, revestir una cacerola de hierro con aceite en aerosol y cocinar las tortillas, 1 a la vez, por ambos lados hasta que estén crujientes, aproximadamente 2 minutos de cada lado. Transferir las tortillas a las bandejas de hornear.
Colocar cucharadas de mezcla de pavo sobre las tortillas, untando uniformemente. Espolvorear estas "pizzas" con las aceitunas y el queso y hornear hasta que el queso se derrita, aproximadamente 6 a 7 minutos.

Pizza Triple

6 onzas de pasta de tomate sin sal
8 onzas de salsa de tomate sin sal
20 onzas de masa para pizza
¼ cdta de pimiento rojo picadito
1 cdta de aderezo italiano
1 diente de ajo bien picadito
1 cebolla pequeña, picadita
8 onzas de hongos rebanados
8 onzas de seis quesos italianos rallados
5 onzas de tocineta canadiense picada
3 onzas de rebanadas de salchichón
Aceite en aerosol vegetal

■ Calentar el horno a 400F
Mezclar la pasta de tomate, la salsa de tomate, el pimiento rojo picadito, el aderezo italiano, la cebolla y el ajo juntos en un bol pequeño.
Rociar 2 bandejas de pizza con aceite vegetal. Dividir la masa en dos partes iguales y untar de manera pareja en cada bandeja. Dividir la salsa de manera uniforme entre las dos bandejas, extendiendo de manera uniforme a través de la masa. Cubrir cada pizza con el salchichón, la tocineta y los hongos. Espolvorear con el queso. Hornear a 400F durante 18 minutos.

Pizza Trufa

1 cda de levadura
1 T de agua tibia – 110 grados
¼ T aceite de oliva
3 ½ T harina
2 cdtas de sal
454 grs - 1 libra de papas nuevas, finamente rebanadas y blanqueadas
1 T de cebollas moradas picadas en juliana
2 cdas de aceite de oliva extra virgen
Sal al gusto
Pimienta blanca recién molida al gusto
½ T de queso rallado parmesano-reggina
1 pizca de aceite de trufa
2 cdas de cebolleta picada

■ Precalentar el horno a 400 grados. En un batidor eléctrico, batir la levadura, agua y aceite y formar una pasta. Con las aspas para amasar, agregar la harina y la sal a la pasta, mezclar la masa hasta que se despegue de los lados y suba por las aspas. Retirar la masa del bol llevar la masa a un bol engrasado; cubrir. Dejar crecer hasta que doble su tamaño, aprox. 1 hora.
Voltear la masa sobre una superficie enharinada y dividir en cuatro bolas de 4 onzas; cubrir. Dejar en reposo 10 a 15 minutos. Con cada masa hacer un círculo de 25 cms - 10 pulg de aprox. ½ a 2,5 cm (1 pulg). de grueso. Pintar ligeramente la masa con aceite de oliva. Dividir las papas en cuatro porciones y aderezar con sal y pimienta. Cubrir cada masa con las papas, dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg). En un bol pequeño, revolver las cebollas con el aceite de oliva. Aderezar con sal y pimienta. Colocar una capa de cebolla encimad e las papas. Espolvorear cada pizza con queso rallado. Rociar cada pizza con aceite de trufa.
Hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que la base esté crujiente y dorada. Adornar la pizza con los cebollones.

Pizza Pavo Club 1

1 Paq de masa para pizza refrigerada
2 cdtas de semillas de sésamo
¼ T mayonesa
1 cdta de jugo de limón
1 T de queso Jack rallado
½ cdta albahaca
4 onzas de carne de pavo tipo deli rebanada
6 rebanadas de tocineta, cocina y escurrida
1 tomate pequeño finamente rebanado
½ T de queso suizo rallado

■ Extender la base para pizza sobre una bandeja para galletas. Espolvorear con semillas de sésamo. Hornear 0 minutos a 425 grados. Mezclar la mayonesa y el zumo de limón. Untar sobre la base. Cubrir con los ingredientes restantes en el orden anterior y hornear a 425 F durante 7-9 minutos.





Pizza Pavo Club 2

1 base para pizza (tipo Boboli)
¼ T mayonesa
1 cdta de zumo de limón
1 cdta de mostaza Dijon
1 T de queso rallado Montera Jack
1 cdta de hojas de albahaca secas
8 rebanadas de carne de pavo tipo deli
6 rebanadas de tocineta de pavo
1 tomate
½ T de queso suizo rallado

■ Calentar el horno a 425 grados. En un bol pequeño combinar la mayonesa, zumo de limón y mostaza; combinar bien. Untar sobre la base. Cocinar la tocineta en microondas de 4 a 6 minutos. Cubrir la pizza con queso Monterrey Jack, albahaca, tocineta de pavo cocida, rebanadas de pavo tipo deli y tomates. Espolvorear con queso suizo. Hornear a 425 grados durante 7-9 minutos o hasta que la base dore y el queso se derrita.

Pizza Pavo Club 3

1 base para pizza de 30 cm (12 pulg)
3 onzas de tiras de tocineta, cocida y picada en cubos
3 onzas de pechuga de pago cocida, picada en cubos
2 onzas de cebolla morada, rebanada
5 onzas de Cheddar Wisconsin, rallado
2 onzas de Gouda ahumado Wisconsin, rallado
4 cdas de mayonesa
1 cda de mostaza Dijon
½ cabeza de lechuga Iceberg, en tiras
4 tomates medianos, picados
1 cdta de pimienta negra, partida

■ Preparar la base de 30 cm (12 pulg); enfriar ligeramente.
Untar la mayonesa y la mostaza de manera uniforme sobre el fondo. Colocar la mitad del queso rallado sobre la base de la mayonesa; cubrir con pavo, tocineta y cebolla. Espolvorear el queso restante por encima. Hornear a 425 F durante 8-10 minutos o hasta que el queso dore ligeramente y burbujee. Retirar del horno; cubrir con lechuga fresca en tiritas y los tomates. Espolvorear con pimienta.

Pizza Volteada 1

1 pimiento en cuadritos
1 cebolla en cuadritos
Rebanadas de salchichón en cuartos
Tomates en cubos
Hongos rebanados
Mozzarella o provolone rallado
Hierbas italianas
Queso parmesano para guarnición
Panes pita redondos de 20 cm - 8 pulg, completos

■ Precalentar un sartén pequeño o una sartén para omelet. Agregar salchichón, vegetales y aderezos. Revolver un minuto hasta que esté crujiente y blando y agregar el queso.
Colocar el pan pita encima de la mezcla salteada y compactar firmemente. Invertir cuidadosamente un plato plano sobre el sartén. Sosteniendo firmemente el sartén y el plato juntos, voltear la pizza sobre el plato. Cubrir con el queso parmesano. Cortar en triángulos y servir.

Pizza Volteada 2

680 grs - 1 ½ libra de carne molida o salchicha
1 cebolla mediana, picada
½ pimiento picado, si lo desea
1 frasco de 15,5 onzas de salsa para pizza
½ cda de sal de ajo
¼ cdta de orégano
230 grs (8 oz) de queso mozzarella, rallado
Rebanadas de salchichón

Cubierta o "toppings":

2 huevos
1 T leche
1 cda aceite
½ cdta sal
1 T harina
½ T queso parmesano rallado

■ Precalentar el horno a 350. Dorar la carne, cebolla y pimientos y agregar los demás ingredientes. Cubrir una bandeja de 9x13 con rebanadas de salchichón. Verte la mezcla encima. Espolvorear con queso.
Para la cubierta: Mezclar y verter encima de la carne, la salsa y la mezcla de queso y hornear 20 minutos. Pueden agregarse otros ingredientes para pizza a la mezcla anterior.

Pizza de Cebolla Blanca

1 masa para pizza
3 cebollas medianas
¼ T de queso romano rallado
½ T de queso blanco rallado/molido, como por ejemplo, mozzarella, Cheddar blanco, etc.
2 cdas de aceite de oliva extra virgen
3 cdtas de perejil picado
Anchoas (opcional)
Sal, pimienta, ajo en polvo, orégano, albahaca, tomillo secos al gusto

■ Recuerde que es una pizza blanca; por lo tanto ¡no lleva salsa de tomate! Lo más importante es usar un aceite de oliva y quesos de excelente calidad, para un buen sabor final.

Pelar las cebollas completas y hervir 5 minutos; escurrir. Cuando estén frías, rebanar finamente y enjuagar; volver a escurrir.
Extender la masa y colocar la bandeja para pizza sobre una piedra de horno caliente. Rociar con aceite de oliva y colocar las cebollas. Espolvorear los quesos y sazonar al gusto con sal, pimienta y hierbas. Hornear en horno precalentado a 450 durante 20-25 minutos. Espolvorear con perejil. Enfriar 5 minutos antes de rebanar. Rebanar en 6-8 piezas, según se desee. Servir con ensalada verde y un baso de vino para cenar!



Pizza Blanca

1 Base para pizza de 30 cm (12 pulg)
2 cdas de aceite de oliva
4 cdtas de ajo bien picadito
2 cdas de albahaca fresca ó 2 cdtas de albahaca seca
2 tomates medianos finamente picados
113 grs - ¼ libra de mozzarella; rallada o al gusto
113 grs - ¼ libra de provolone, rallado o al gusto
113 grs - ¼ T de Romano, rallado
2 cdtas de orégano seco

■ Extender para formar un círculo de 30 cm (12 pulg) Pintar la base con aceite de oliva; espolvorear con ajo y albahaca. Disponer las rebanadas de tomate sobre la base y cubrir con mozzarella, provolone y romano. Hornear en horno precalentado 425-450 grados, de 12 a 15 minutos o hasta que el queso se haya derretido y la base esté ligeramente dorada. Espolvorear con orégano. Para mejores resultados, hornear sobre papel pergamino directamente sobre una piedra o baldosa de hornear.

Pizza blanca con queso Mascarpone y Mozzarella ahumada

8 onzas de mozzarella ahumada rallada
1 cdta de tomillo fresco picadito o ½ cdta de tomillo seco
1 cdta de orégano fresco picadito o ½ cdta de orégano seco
2 dientes de ajo
½ T de Ricota
¼ T Mascarpone
Sal y pimienta negra recién molida
1 Base de pizza grande tipo Boboli
1 cdta aceite de oliva

■ Precalentar el horno a 450 grados. Rallar la mozzarella ahumada; de usar hierbas frescas, picar suficiente tomillo y orégano para completar 1 cdta de cada uno.
Picar los dientes de ajo. En un bol pequeño, mezclar la ricota y el queso mascarpone y aderezar con sal y bastante pimienta negra. Colocar la base para la pizza sobre una bandeja grande y pintarla con 1 cda de aceite de oliva; con una espátula, extender la mezcla de ricota uniformemente sobre la base. Espolvorear el queso ahumado rallado por encima y seguidamente esparcir 1 cdta de cada una de las hierbas y los dos dientes de ajo sobre el queso mozzarella. Hornear la pizza durante 15 minutos o hasta que esté caliente y burbujeante. Retirar del horno y dejar reposar 1 minuto o 2 antes de cortar en triángulos.

Pizza blanca con espinaca

1 base para pizza refrigerada de 10 onzas
1 T de leche descremada
3 cdas de harina todo uso
Sal y pimienta al gusto
230 grs - ½ Libra de hongos rebanados
½ cdta de ajo picadito
3 T de espinaca fresca, lavada y sin tallos
½ cdta de albahaca seca
¼ T Queso Feta desmenuzado
½ T de queso mozzarella semidescremado rallado

■ Precalentar el horno a 425 F. Disponer sobre una bandeja para pizza de 30 cm (12 pulg) revestida de aceite en aerosol. Hornear 7 minutos o hasta que la base comience a dorar.
En una cacerola pequeña, mezclar la leche y la harina a fuego medio hasta que espese. Aderezar con sal y pimienta al gusto. Untar salsa blanca sobre la base parcialmente horneada.
Mientras tanto, en un sartén revestido con aceite en aerosol, saltear los hongos y el ajo hasta que ablanden, aprox. 5 minutos. Agregar la espinaca y revolver hasta que ésta se marchite. Agregar la albahaca.
Untar la mezcla de espinaca sobre la salsa blanca. Espolvorear con los quesos feta y mozzarella. Regresar al horno y continuar horneando 10 minutos hasta que la base dore y el queso se derrita.

Pizza Ciudad de los Vientos

1 ½ Paq de cachitos refrigerados
8 onzas de queso crema ablandado
¼ T de parmesano fresco rallado
1 diente de ajo pequeño, machacado
2 tomates de perita finamente rebanados
¼ T de pimiento verde picado
2 onzas de salchichón duro finamente rebanado
1 cda de albahaca fresca tijereteada

■ Precalentar el horno a 350 grados. Extender la masa y dividir en triángulos. Extender o aplanar los cachitos sobre la superficie de una bandeja rectangular o redonda para pizzas o sobre una bandeja para galletas. Hornear a 350 grados 12-15 minutos o hasta que dore. Enfriar completamente. Mezclar el queso crema, ajo y 1 cda de parmesano. Untar de forma pareja sobre la base. Cubrir con rodajas de tomate, pimiento verde picado, cebolletas y salami.

Pizza Encebollada ("Zwibbelsploatz")

500 gramos de harina de cebada
1 cdta de sal
1,05 T de agua tibia
¼ levadura fresca

Cubierta para la pizza encebollada:
7,14 onzas de tocineta
1000 gramos de cebolla
2 cdas de crema agria
2 huevos
Sal
Migajas de pan y semillas de alcaravea
al gusto

Cubierta o "toppings":
1000 gramos de cebolla
200 gramos de tocineta
2 cdas de aceite
Sal y pimienta

Para la masa de pan: Usar masa comprada o hacer una masa tradicional; de 500 a 750 gramos de masa para pan comprada en el supermercado)
Para masa hecha en casa: Mezclar todos los ingredientes; dejar subir y extender sobre una bandeja engrasada.
Sobre esta masa, adornar con las diferentes cubiertas.

Pizza Encebollada:
Cortar la tocineta en cubos. Cortar las cebollas y llevarlas a una cacerola pesada. Saltear hasta que estén cocidas. Retirar de la hornilla y agregar otros ingredientes. No debe quedar una mezcla muy líquida; de ser necesario agregar migajas de pan para espesar. Poner la cubierta de cebollas de manera pareja sobre la masa extendida. Hornear a 500F durante 40-50 minutos en el horno o hasta que dore.

Para la pizza de aceite:
Poner aceite sobre la masa de pan; después la tocineta en cubos y las cebollas rebanadas, de manera pareja. Hornear a 500F hasta que dore.

Pizza Pollo Barbacoa

1 base para pizza
6 onzas de pechuga de pollo deshuesada y sin piel
2 cdtas de aceite de oliva
¼ T de salsa barbacoa
½ cebolla morada mediana, finamente rebanada
½ pimiento verde en cubos
½ T de queso rallado Monterrey Jack
¼ T hojas de cilantro fresco

■ Preparar la base de la pizza. Precalentar el horno a 500F. Rebanar el pollo en tiras de 0,6 cm - ¼ pulg. de grueso. Hervir 4 tazas de agua en una cacerola grande a fuego alto. Incorporar el pollo; cubrir y retirar del fuego. Deje reposar 3 a 4 minutos o hasta que el pollo no se vea rosado en el centro. Escurrir y reservar. Pintar aceite de manera pareja sobre la base preparada. Untar salsa barbacoa sobre la base dejando un borde de 2,5 cm (1 pulg). Disponer las cebollas sobre la salsa. Cubrir con el pollo, los pimientos y el queso. Hornear 10 minutos o hasta que la base esté dorada intenso. Espolvorear con cilantro y cortar en triángulos.

Pizza Pollo Barbacoa II (Super Bowl)

2 cdas de aceite de oliva
2 mitades de pechuga de pollo grandes deshuesadas
½ T de salsa barbacoa con sabor Hickory
7 onzas de queso Gouda, rallado grueso
1 base Boboli de 16 onzas con sabor a queso
¾ T de cebolla morada finamente rebanada
1 cebolleta picada

■ Colocar la rejilla en el centro del horno. Colocar una bandeja grande sobre la misma y precalentar el horno a 450F. durante 30 minutos. Calentar el aceite de oliva en un sartén mediano a fuego medio-alto. Sazonar el pollo con sal y pimienta. Colocar el pollo en la cacerola y saltear hasta que se cocine por completo, aprox. 5 minutos por cada lado. Páselo a un plato y deje en reposo 5 minutos. Corte transversalmente en rebanadas de 0,85 cm - 1/3 pulg. de ancho. Con una cuchara espumadera, lleve el pollo a un bol mediano. Revuelva con ¼ T de salsa barbacoa. Untar la mitad del queso sobre el Boboli. Disponer las rebanadas de pollo sobre Boboli, espaciando de manera uniforme. Ponga cucharadas de lo que quede de salsa barbacoa en el bol. Espolvorear cebolla sobre el pollo. Rociar con el cuarto de taza de salsa restante. Espolvorear el queso y la cebolla restantes. Transferir la pizza a una bandeja caliente. Hornear hasta que la parte de debajo de la base esté crujiente y se derrita el queso; aprox. 14 minutos. Deje en reposo 5 minutos.

Pizza pollo a la parrilla

2 mitades de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, en rebanadas finas
½ cdta de sal
¼ cdta pimienta negra recién molida
3 cdas de aceite de cocina
1 cebolla morada mediana, pelada y en rebanadas finas
3 cdas de aceite de cocinar
1 cebolla roja mediana, pelada y en rebanadas finas
1 T de hongos finamente rebanados
½ T de hongos finamente rebanados
½ T de salsa barbacoa de sabor Hickory
1 base para pizza de 30 cm (12 pulg)
2 T de queso ahumado Gouda o queso mozzarella rallado

■ Calentar el horno a 450F. Cubrir la bandeja de hornear con papel de aluminio grueso. Lavar el pollo y secar con golpecitos. Espolvorear ¼ cdta sal y pimienta. Calentar el aceite en un sartén grande a fuego medio-alto. Colocar el pollo. Saltear 2 minutos o hasta que no se vean partes rosadas. Retirar de la cacerola con espumadera. Agregar la cebolla y los hongos a la cacerola; espolvorear con ¼ cdta restante de sal. Saltear 3 minutos o hasta que la cebolla esté traslúcida. Retirar del fuego. Regresar el pollo a la olla. Agregar la salsa barbacoa al pollo y los vegetales. Colocar la base de pizza en una bandeja. Disponer la mitad del queso sobre la base; poner encima la mezcla de pollo. Cubrir con el queso restante. Hornear a 450F de 10 a 12 minutos o hasta que la base esté crujiente y el queso se derrita. Reposar 4 minutos antes de cortar. Servir de inmediato.

Pizza pollo barbacoa & tocineta

2 bases de pizza de 6-7 pulg (15-18 cm)
¼ T de salsa barbacoa
1 Paq 170 grs (6 oz) de pollo asado al horno (pechuga)
¾ T de queso Cheddar o mozzarella rallado
½ T de trozos de tocineta cocida
¼ T de cebolleta picada
¼ T tomate picado
¼ T pimiento picado (opcional)

■ Untar las bases con la salsa barbacoa. Cubrir de manera pareja con el pollo, queso, tocineta, cebolla, tomate y pimientos. Colocar sobre una bandeja para galletas.
Hornear a 450F de 8 a 10 minutos o hasta que esté bien caliente.

Pizza Pollo BBQ

3 mitades de pechuga de pollo deshuesada, cocida y en cubos
1 T de salsa barbacoa sabor a Hickory
1 cda miel
1 cdta de melaza
1/3 T de azúcar morena
½ atado de cilantro fresco picado
1 base para pizza de 30 cm (12 pulg)
1 T de queso ahumado tipo Gouda, rallado
1 T de cebolla morada finamente rebanada

■ Precalentar el horno a 425 grados. En una cacerola a fuego medio-alto, combinar el pollo, salsa, miel, melaza, azúcar morena y cilantro. Hervir. Extender la mezcla de pollo sobre la base para pizza y cubrir con queso y cebolla. Hornear de 15-20 minutos o hasta que se derrita el queso.



Pizza Pollo BBQ II

1 Base para pizza sabor a queso 284 grs (10 oz) tipo Boboli
¾ T de chutney de tomate
2 T de pechuga de pollo asada, deshuesada y sin piel
2/3 T de tomate de perita picado
¾ T de queso Cheddar blanco rallado, extra fuerte
1/3 T de cebolleta picada

■ Precalentar a 450 grados
Colocar la base en una bandeja para hornear. Hornear a 450 grados durante 3 minutos. Retirar del horno; untar el chutney sobre la base, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Cubrir el chutney con pollo. Espolvorear tomate, queso y cebolleta de manera uniforme. Hornear a 450 grados durante 9 minutos o hasta que se derrita el queso. Cortar en triángulos.

Pizza Pollo Boursin

1 Base para pizza
¼ T vino blanco seco
1 cda de jugo de limón
2 cdas aceite de oliva
1 diente de ajo triturado
½ cdta de orégano
½ cdta de albahaca
½ cdta de pimienta negra
454 grs - 1 libra de pechuga de pollo sin piel y deshuesada
Aceite en aerosol
¾ T de queso Boursin ligero desmenuzado
½ T de albahaca fresca picadita
2 cdas de cebollín fresco picado

■ Preparar la base para pizza. Combinar el vino, jugo de limón, 1 cda de aceite de oliva, ajo, orégano, albahaca y pimienta en un bol mediano. Transferir la mezcla de vino a una bolsa resellable para alimentos. Agregar el pollo a la bolsa; sellar y amasar para aderezar muy bien el pollo. Llevar al refrigerador y dejar como mínimo 2 horas o de un día para otro.
Retirar el pollo del aliño y descartar el aliño restante. Rociar una cacerola grande con aceite; calentar a fuego medio. Incorporar el pollo; cocinar y revolver 12 a 15 minutos o hasta que el pollo esté bien dorado y no se vean partes rosadas en el centro. Retirar el pollo a una tabla de picar. Cuando esté lo suficientemente frío, cortar en trozos de 1,27 cm - ½ pulg.
Precalentar el horno a 450F. Pintar la masa con 1 cda del aceite de oliva restante. Cubrir con el pollo, queso Boursin, albahaca y cebollines. Hornear 18 a 20 minutos o hasta que la base esté dorada y el queso se haya derretido.

Pizza con alitas de pollo tipo Búfalo

340 grs - ¾ libra de trozos de pollo
2 cdas de aderezo Creole
½ T de harina
½ T de aceite para freír el pollo
½ T de salsa para alitas de pollo, lista o
3 onzas de salsa picante
6 cdas de mantequilla derretida
¼ T de aderezo de queso azul
4 onzas de queso mozzarella rallado
3 cdas de queso azul desmenuzado
1 base mediana para pizza

■ Mezclar la harina y el aderezo Cajón (puede usarse esencia de Emeril) en una bolsa plástica. Colocar las piezas de pollo en la bolsa (1 o 2 a la vez) y sacudir hasta que estén bien cubiertas de la mezcla de harina. Calentar el aceite en un sartén. Colocar el pollo y cocinar revolviendo ocasionalmente, durante aproximadamente 20 minutos.
Precalentar el horno a 425 F.
Retirar el pollo y dejar enfriar lo suficiente para poder manipularlo. Picarlo en trozos de aprox. 1,27 cm - ½ pulg de diámetro. Rociar aprox. 2 cdtas de salsa picante sobre el pollo (o al gusto).
Extender la masa de la pizza sobre la bandeja engrasada, aprox. 38 cms (14 pulg) de diámetro. Mezclar la salsa para pollo con el aderezo de queso azul.
Untar la base de pizza con la mezcla de salsa.
Distribuir los trozos de pollo sobre la salsa. Espolvorear la mozzarella sobre el pollo. Espolvorear el queso azul desmenuzado sobre la mozzarella.
Hornear a 425 F durante aproximadamente 20 minutos o hasta que el queso dore ligeramente.



Pizza Pollo California

1 cda miel
1 T de agua tibia
2 cdas de levadura seca activa
3 T harina todo uso
1 cdta sal
10 onzas de pechuga de pollo – sin piel y sin huesos
1 cda aceite de oliva
2 cdtas de salsa barbacoa
½ T salsa barbacoa
¼ cebolla morada pequeña, en aros
2 cdas de cilantro

■ Para preparar la masa
En un bol pequeño, disolver la miel en el agua tibia. Espolvorear la levadura sobre el agua y revolver hasta que se disuelva. Dejar en reposo la mezcla de levadura durante 5 minutos hasta que se forme una capa espumosa en la superficie. En un bol grande, combinar la harina y la sal. Hacer un agujero en el centro de la harina y verter el aceite de oliva y la mezcla de levadura. Revolver la harina con los ingredientes líquidos, hasta que se incorpore por completo; si está muy seca, agregar más agua. Sobre una superficie ligeramente enharinada, amasar durante 15 minutos hasta que se vuelva uniforme y elástica. Formar una bola con la masa y colocar en un bol bien engrasado. Cubrir con una toalla húmeda y dejar crecer en un sitio calido hasta duplicar su volumen (aprox. 1 ½ h).

Una hora antes de hornear las pizzas, comenzar a precalentar el horno con piedras para pizza adentro a 500 F.

Para el pollo
En un sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto y colocar las piezas de pollo, salteando hasta que se cocinen (6 minutos). Enfriar. Cubrir el pollo con 2 cdas de salsa barbacoa.

Reservar en el refrigerador.

Para la pizza:
Golpear la masa y dividir en 4 porciones iguales. Extender cada una para formar un círculo plano de 15-20 cm (6-8 pulg). Distribuir ¼ T de salsa barbacoa sobre la superficie de la masa; distribuir la mitad del queso sobre la salsa; distribuir la mitad del pollo sobre el queso. Colocar la mitad de los aros de cebolla sobre el pollo. Llevar la pizza al horno (sobre las piedras para pizza). Hornear hasta que la base esté crujiente y el queso burbujee (8-10 minutos). Retirar del horno y espolvorear con la mitad del cilantro.

Pizza Pollo Tai California

1 cda miel
1 T agua tibia
2 cdtas de levadura activa seca
3 T de harina todo uso
1 cdta de sal

Cubierta o "toppings":

3 ½ Cda de mantequilla de maní
3 cdas de té preparado
3 cdas de vinagre de arroz
2 cdas de salsa de soya
2 cdtas de aceite de chili
2 cda jengibre triturado
2 cdtas miel
½ cdta aceite de sésamo
2 cdas de semillas de sésamo tostadas
1 ½ cdtas de cebolletas
230 grs - ½ libra de pechuga de pollo cortada en tiras de 0,6 cm - ¼ pulg
½ T de queso mozzarella rallado
1 zanahoria rallada
¼ T de cilantro picado

■ Para la masa: En un bol pequeño, disolver la miel en agua tibia. Espolvorear la levadura sobre el agua y revolver hasta que se disuelva. Dejar en reposo la levadura 5 minutos, hasta que se forme una capa espumosa en la superficie.
En un bol grande, combinar la harina y la sal. Hacer un agujero en el centro de la harina y verter el aceite de oliva y la mezcla de levadura. Revolver la harina con los ingredientes líquidos, hasta que se incorpore por completo; si está muy seca, agregar más agua. Sobre una superficie ligeramente enharinada, amasar durante 15 minutos hasta que se vuelva uniforme y elástica. Formar una bola con la masa y colocar en un bol bien engrasado. Cubrir con una toalla húmeda y dejar crecer en un sitio calido hasta duplicar su volumen (aprox. 1 ½ h).

Para la cubierta: Combinar la mantequilla de maní y los 7 ingredientes que siguen (hasta el aceite de sésamo) en una batidora. Procesar hasta que se vuelva una mezcla uniforme. Reservar. Mientras tanto, aderezar las tiras de pollo con pimiento rojo y sal. Saltear en 2 cdas de aceite de oliva hasta que estén listas (aprox. 7 minutos).
Cubrir el pollo con 2 cdas de salsa de maní. Reservar en el refrigerador.
Golpear la masa y dividir en 2 porciones iguales. Extender cada una para formar un círculo plano de 23 cm - 9 pulg.
Distribuir ¼ T de salsa de maní sobre la superficie de cada una de las bases.
Distribuir la mitad del queso sobre la salsa y repetir con la otra pizza.
Distribuir la mitad del pollo sobre el queso. Repetir con la otra pizza. Colocar las pizzas en el horno (sobre las piedras de pizza): Hornear hasta que la base esté crujiente y el queso burbujee (8-10 minutos). Retirar las pizzas del horno y espolvorear cada una con zanahoria y cilantro.

Pizza Burrito Mejicano

1 Caja de mezcla para pizza de un solo queso
1 lata 113 grs (4 oz) de chili verde picado y escurrido
1 lata 1170 grs (6 oz) de frijoles refritos
2 cdas de aderezo de chile
¼ cdta Tabasco
230 grs (8 oz) de queso Cheddar rallado
230 grs - ½ libra carne molida dorada
1 cebolla picada
1 pimiento verde cortado en tiras
1 tomate picado
¾ T de aceitunas maduras rebanadas

■ Preparar la masa según las instrucciones; agregar 2 onzas de chili verde a la masa.
Mezclar los frijoles, el aderezo de chile, Tabasco y los chiles restantes.
Distribuir uniformemente sobre la masa.
Agregar la salsa, queso rallado de la caja y el queso Cheddar rallado. Cubrir con carne molida, cebolla, tiras de pimentón, trozos de tomate y aceitunas.
Hornear 20 minutos a 425 F.



Pizza Mexicana Gruesa 1

1 Base gruesa para pizza
Aceite en aerosol
½ cebolla pequeña en cubos
1 cdta de chile en polvo
½ cdta de comino molido
¼ cdta de canela molida
15 oz de frijoles negros, lavados y escurridos
2 oz de chile verde en cubos
Harina de maíz
1 T de queso Monterrey Jack rallado
¾ T de tomate en cubos
½ T de maíz entero congelado (y descongelado)
½ Pimiento verde en cubos
2 oz de aceitunas negras maduras rebanadas y escurridas
½ cdta de aceite de oliva
Salsa (opcional)
Crema agria (opcional)

■ Preparar la base para pizza.
Precalentar el horno a 500F. Rociar una cacerola de 2-3 cuartos con aceite en aerosol. Llevar a fuego medio. Agregar la cebolla, chile en polvo, comino, canela y 1 cda de agua; revolver. Cubrir y cocinar 3-4 minutos o hasta que la cebolla esté crujiente y blanda. Incorporar los frijoles y chiles. Trasferir la mitad de la mezcla de frijoles al procesador o batidor y procesar hasta que esté uniforme. Rociar una bandeja honda de pizza de 38 cms (14 pulg). con aceite en aerosol: espolvorear con harina de maíz. Aplanar suavemente la masa sobre el fondo de la bandeja y hacia los lados. Cubrir con envoltorio plástico y dejar en reposo en un sitio calido 15 a 20 minutos o hasta que esté hinchada. Hornear 5 a 7 minutos o hasta que esté seca y firme. Distribuir la mezcla de frijoles en puré sobre la base hasta el borde grueso. Cubrir con la mitad del queso, la mezcla de frijoles restante, tomates, maíz, pimientos y aceitunas. Cubrir con el queso restante. Hornear 10 a 12 minutos o hasta que la base esté bien dorada. Pintar los bordes con aceite de oliva. Cortar en triángulos. Servir con salsa y crema agria (opcional).

Pizzas Burrito a la Mayonnaise

4 tortillas de harina
230 grs (8 oz) salsa de tomate Ketchup
230 grs (8 oz) de mayonesa recién exprimida
230 grs (8 oz) queso Americano
230 grs (8 oz) queso Cheddar

Precalentar el horno a 350. Disponer las tortillas sobre la bandeja para galletas. Mezclar la salsa ketchup y la mayonesa en un bol; dividir en 4 porciones, distribuir cada porción sobre cada tortilla. Cubrir con queso, mitad americano y mitad Cheddar. Cocinar 15-20 minutos. Servir.

Pizza Mexicana Gruesa 2

2 cajas 8,5 oz de mezcla para muffins de maíz
2 huevos
4 cdas de mantequilla derretida
1 ½ T leche
1 T de granos de maíz congelados
Aceite de oliva extra virgen o aceite vegetal para rociar

Cubierta o "toppings":

2 cdas de aceite de oliva extra virgen o aceite vegetal
454 grs - 1 libra de carne molida
1 cebolla pequeña, finamente picada
1 cda de chile en polvo
2 cdtas de comino molido
2 cdtas de salsa de cayena
Sal
2 ½ T de queso Cheddar o Jack
½ Pimiento rojo picado
1 lata de 2 ¼ oz de jalapeños rebanados y escurridos
2 cebollines picados
2 tomates maduros pequeños sin semilla y en cubos
2 cdas de aceitunas para ensalada verde rebanadas y escurridas
2 cdtas de cilantro picado, como guarnición opcional
1 T de salsa para tacos

■ Precalentar el horno a 400 F.
Mezclar la mezcla de muffins con los huevos, mantequilla derretida, leche y maíz congelado. Engrasar ligeramente un sartén grande no adherente refractario y verter la mezcla de muffins. Llevar al horno y hornear 12 a 15 minutos en el centro hasta que dore.
En otra sartén a fuego medio-alto, dorar la carne; agregar las cebollas y especias y cocinar la carne 5 minutos más.
Retirar el maíz del horno y cubrir con carne, queso y vegetales. Regresar al horno y cocinar 5 minutos más hasta que se derrita el queso. Adornar con cilantro si lo desea.
Cortar en 8 triángulos y servir la pizza gruesa del sartén. En la mesa, pasar la salsa para tacos para rociar por encima.

Pizza Pita Mexicana



4 panes Pita
1 lata 15 oz de frijoles negros escurridos
1 lata de salsa mexicana Pico de Gallo (11,5 oz) escurrida (salsa para nachos, quesadillas o burritos)
1 T queso Cheddar rallado
1 T queso Monterrey Jack rallado
2 T de lechuga en tiras
Salsa
Guacamole
Cebolletas ralladas
Aceitunas rebanadas

■ Calentar el horno a 375 F. Colocar los panes pita sobre bandejas grandes. En un bol mediano, combinar los frijoles y el Pico de Gallo. Colocar cucharadas sobre los panes pita. Rociar cada uno con los quesos. Hornear 14 a 18 minutos o hasta que se caliente por completo y se derrita el queso. Cubrir con lechuga en tiras. Cortar cada uno en 6 triángulos. Servir con salsa, crema agria, guacamole, cebolletas y/o aceitunas.

Pizza Mexicana 1

Para la masa:
1 T de agua tibia
2 cdas agua tibia
2 ½ cdtas de levadura activa seca
½ cdta azúcar
3 cdas de aceite de maní
2 1/3 T harina todo uso
2/3 T Harina de maíz más otro poquito para espolvorear la bandeja para pizza
1 cdta sal
½ cdta de comino molido

Para la salsa:
680 grs - 1 ½ libra de tomatillos frescos, sin los husos
1 cebolla pequeña, en rodajas finas
2 dientes de ajo, en rodajas finas
2 cdas aceite de maní
¼ T de tallos de cilantro fresco, lavados, secos y picados
1 cda de jugo de lima fresco
454 grs - 1 libra de chorizo fresco sin la envoltura
1 ½ T de queso mexicano rallado o queso Cheddar
2 chilis Poblano frescos, asados y cortados en tiras delgadas
2 cebolletas finamente rebanadas
¼ T de aceitunas verdes rellenas de pimentón, escurridas y rebanadas
¼ T de frijoles negros cocidos, lavados si son de lata

■ Preparación de la masa: En una cacerola pequeña, calentar ½ T de agua a 110F y llevar a un bol grande. Incorporar la levadura y el azúcar y dejar en reposo 5 minutos o hasta que se vuelva espumosa. Incorporar el agua y demás ingredientes de la masa y amasar sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que se vuelva uniforme y elástica, aproximadamente 10 minutos.

Colocar la masa en un bol hondo ligeramente engrasado, volteándola para engrasarla por todas partes; dejar en reposo tapada, en un sitio calido hasta que doble su volumen; apróx 1 hora. Otra manera es dejarla con una tapa holgada de un día para otro en el refrigerador o hasta que doble su volumen).

Para hacer la salsa: En una cacerola de 4 cuartos de agua hirviendo, blanquear los tomatillos 1 minuto y escurrir en colador. Cortar cada tomatillo en 8 triángulos. En un sartén de fondo pesado grande, cocinar la cebolla y el ajo en aceite a fuego moderado, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla cambie de color. Agregar los tomatillos y cocinar a fuego moderado, revolviendo de vez en cuando, hasta que ablanden los tomatillos y la mezcla se reduzca a aproximadamente 1 ¼ T. Enfriar ligeramente la mezcla y hacer un puré uniforme en el procesador de alimentos. Transferir la salsa a un bol e incorporar el cilantro, jugo de lima y sal al gusto. En un sartén grande de fondo pesado, cocinar la salchicha a fuego moderado-alto, revolviendo y desmenuzando los grumos, hasta que se cocine bien y dore. Transferir la salchicha con espumadera a toallas absorbentes para que se escurran. Precalentar el horno a 525F y ajustar la posición de la rejilla en la parte superior. Espolvorear una bandeja perforada para pizza de 15 cm - 6 pulg con harina de maíz. Golpear la masa y extenderla con rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada para formar un círculo de 18 cm - 7 pulg. Colocar en la bandeja, formar un borde y hornear 5 minutos. Distribuir la salsa sobre la masa parcialmente cocida, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg alrededor y espolvorear con salchicha, queso, chili, cebolleta, aceituna y frijoles. Hornear 10 minutos o hasta que el queso se derrita y la base se haga dorado claro.

Para asar los pimientos: Con un tenedor de mango largo, chamuscar un poco los

pimientos por encima de la llama, dándoles vuelta, de 2 a 3 minutos o hasta que la piel se ponga negra (también se pueden poner los pimientos en la rejilla superior del horno en broiler precalentado, aproximadamente a 5 cm - 2 pulg del fuego, dando vuelta cada 5 minutos, de 15 a 25 minutos, o hasta que la piel tenga burbujas y esté chamuscada). Transferir los pimientos a un bol y dejar cubiertos, hasta que estén suficientemente fríos para manipularlos. Mantenerlos completos, pelarlos desde el extremo por el cual florecen; quitar la parte superior y descartar las semillas y nervios.

Pizza Mexicana 2

1 base para pizza de 30 cm (12 pulg)
1 lata de frijoles picantes refritos (1170 grs (6 oz))
¾ T de salsa suave
½ T queso Cheddar rallado
½ T queso Monterrey Jack rallado
½ T cebolletas rebanadas
1 lata de aceitunas negras escurridas y rebanadas (2 ¼ oz)
1 cdta cilantro picado

■ Colocar la base sobre una bandeja. En un bol, combinar los frijoles y la salsa; distribuir sobre la base. Espolvorear los ingredientes restantes menos el cilantro. Hornear a 450 grados durante 10 minutos. Cubrir con cilantro.

Pizza Mexicana 3

230 grs - ½ Libra de carne magra molida
1 T de salsa
2 T de queso Cheddar rallado
1 ½ cdta de chile en polvo
½ cdta de comino (opcional)
4 tortillas de harina (25 cms - 10 pulg)
Pimiento verde, cebollas y hongos picados

■ En un sartén, dorar la carne molida. Retirar el exceso de grasa y agregar el chile y el comino.
Distribuir ¼ T de la salsa sobre cada tortilla y ¼ de la mezcla de carne cocina. Cubrir con el queso Cheddar rallado y los ingredientes de su preferencia.
Hornear en horno precalentado a 400 F de 8 a 10 minutos.

Pizza mexicana de salmón

Aceite antiadherente en aerosol
2 bases para pizza pequeñas (aprox. 18 cm - 7 pulg)
½ T de salsa de frasco o salsa picante
½ T de tostadas trituradas gruesas
½ de salmón sin escamas cocido
¼ T de cebolla morada picada (opcional)
1 T de queso mexicano aderezado o queso Monterrey Jack

■ Calentar el horno a 450F. Rociar la superficie de cada base de pizza con aceite no adherente en aerosol y colocar sobre una base. Distribuir la mitad de la salsa sobre cada base. Cubrir cada base con tostadas trituradas, salmón, cebolla y queso. Hornear hasta que el queso esté burbujeante y ligeramente dorado, 8-10 minutos.

Pizza mexicana rellena

1 Lata 15 oz de chili con frijoles
1 Lata 113 grs (4 oz) de chile verde en cubos
2 Paq 230 grs (8 oz) de masa para cachitos refrigerada
½ T de queso Cheddar rallado
2 T de cubiertas (lechuga en tiras, tomate picado, aceitunas rebanadas, cebollas picadas, guacamole, crema agria y queso Cheddar rallado).

■ Precalentar el horno a 350F.
Combinar el chili y los chiles verdes en un bol mediano. Sobreponer ligeramente los triángulos de masa para cachitos en el borde de una bandeja para pizza de 25-30 cm /10-12 pulg, ubicando la mitad superior de cada triangulo de modo que cuelgue del borde de la bandeja.
Aplicar cucharadas de mezcla de chili en el centro de cada cachito; pasar la mitad superior de cada triangulo sobre el chili y doblar por la línea punteada.
Espolvorear con queso.
Hornear 30-35 minutos a 350 F o hasta que dore. Cubrir inmediatamente con los ingredientes; servir caliente.

Pizza mexicana Taco Bell

230 grs - ½ Libra de carne molida
½ cdta sal
¼ cdta cebolla picadita
¼ cdta páprika
1 ½ cdta chile en polvo
2 cdas agua
8 tortillas pequeñas de 15 cm - 6 pulg
1 T de manteca Crisco o aceite
1 lata 1170 grs (6 oz) de frijoles refritos
1/3 T tomate en cubos
2/3 T de salsa picante suave
1 T queso Cheddar rallado
1 T queso Monterrey Jack rallado
¼ T de cebolleta picada
¼ T aceitunas negras rebanadas

■ Cocinar la carne molida a fuego medio hasta que dore; escurrir el exceso de grasa. Agregar sal, cebollas, páprika, chile en polvo y agua; dejar hervir a fuego lento-medio durante 10 minutos. Revolver con frecuencia. Calentar el aceite o la manteca en un sartén a fuego medio-alto; si comienza a humear, esta muy caliente. Freír cada tortilla 30-45 segundos por cada lado y reservar en papel absorbente. Al freír cada tortilla, asegúrese de reventar cualquier burbuja que se forme de manera que la tortilla descanse plana sobre el aceite. Las tortillas deberían adquirir un tono marrón dorado. Calentar los frijoles en una cacerola pequeña en hornilla o microondas.
Precalentar el horno a 400 F. Cuando esta lista la carne y las tortillas, preparar cada pizza untando primero aprox. 1/3 T de los frijoles refritos en la superficie de una tortilla.
Seguidamente, untar ¼ a 1/3 T de carne, pasar a otra tortilla. Cubrir las pizzas con dos cucharadas de salsa por encima; separar los tomates y colocarlos. Seguidamente dividir el queso, cebolla y aceituna, en ese orden. Colocar las pizzas en horno caliente 8-12 minutos o hasta que el queso se derrita por encima.

Pizza Tex-Mex

1 base para pizza de 30 cm (12 pulg)
2 tomates grandes en cubos
1 cda de pimiento jalapeño picado
4 cebolletas picadas
2 dientes de ajo machacados
2 T de queso Cheddar rallado
2 cdas queso parmesano rallado
1 aguacate picado
½ T crema agria
2 cdas de cilantro picado

■ Colocar cucharadas de tomate sobre la masa de la pizza, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Cubrir con jalapeños, ajo y cebolla. Espolvorear con queso y aderezar con sal y pimienta al gusto. Hornear a 500 grados de 10 a 14 min hasta que la base dore por debajo. Cubrir con el aguacate, porciones grandes de crema agria y cilantro. Poner la crema agria en la mesa para servir al gusto.

Pizza de alcachofas y pimiento rojo

1 Base para pizza delgada Boboli
1 cda aceite de oliva
1 T de pimiento rojo picado en juliana
1 cdta de albahaca seca
1 cdta orégano seco
5 dientes de ajo machacados
1 lata de corazones de alcachofa, escurridos y picados (no en aceite)
1 frasco de hongos rebanados, escurridos
1 ½ T de queso mozzarella rallado parcialmente descremado
Pimienta recién partida

■ Calentar el aceite en un sartén mediano no adherente; hervir a fuego lento los ingredientes hasta que ablanden. Colocar sobre una base Boboli y cubrir con queso. Hornear según las instrucciones del paquete de Boboli.

Pizza de alcachofa y pimienta

1 pimiento rojo mediano
1 cdta aceite de oliva
2 dientes de ajo machacados
¼ T de mayonesa ligera
1/8 cdta pimiento rojo
1/8 cdta pimienta negra
1 T de corazones de alcachofa
1 base para pizza cocida (454 grs - 1 libra) tipo Boboli
1 T de queso mozzarella rallada
½ T de queso Feta desmenuzado
½ cdta tomillo

■ Cortar el pimentón rojo en tiras. Saltear en aceite de oliva en un sartén durante 3 minutos. Incorporar la mitad del ajo. Saltear 1 minuto.
Procesar el ajo, mayonesa, pimiento rojo, pimienta negra y alcachofas en un procesador de alimentos hasta que las alcachofas queden finamente picadas. Colocar la base para pizza sobre una bandeja. Distribuir la mezcla de alcachofas dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Cubrir con pimiento rojo. Espolvorear con queso mozzarella, feta y tomillo.
Hornear a 450 grados durante 14 minutos.

Pizza de aguacate ¡y todo lo demás!

2 T de mezcla de suero de leche para hornear
½ T de agua caliente
1 Lata 230 grs (8 oz) de salsa de tomate
¼ T de cebolleta picada
½ T de queso mozzarella rallada
½ T de hongos rebanados
1/3 T aceitunas rebanadas
1 tomate pequeño rebanado
2 cdtas de aceite de oliva
1 aguacate, sin semillas, pelado y rebanado
Albahaca fresca (opcional)

■ Calentar el horno a 425 F
Combinar con un tenedor la mezcla de suero y el agua en un bol pequeño. Extender con rodillo o con la mano para formar un círculo de 30 cm (12 pulg) sobre una bandeja sin engrasar. Mezclar la salsa y la cebolleta; distribuir sobre la masa para pizza. Cubrir con queso, hongos, aceitunas y tomates. Rociar el aceite de oliva por encima. Hornear 15-20 minutos o hasta que el borde de la base dore. Retirar la pizza del horno y disponer las rebanadas de aguacate por encima. Decorar con albahaca y servir.



Pizza de pimentón, cebolla morada y queso de cabra

1 base delgada para pizza de 25 cms - 10 pulg, completamente horneada, tipo Boboli
¼ T aceite de oliva
3 dientes de ajo triturados
3 T completa de espinaca bebé
1 ½ T de hongos rebanadas gruesas
½ T de pimiento rojo asado escurrido en frasco, cortado en tiras delgadas
½ T de rebanadas delgaditas de cebolla morada
8 hojas grandes de albahaca fresca, cortada en tiras delgadas
1 Paq de 5 oz de queso de cabra fresco suave, desmenuzado grueso (o mozzarella, fontina, gorgonzola)

■ Precalentar a 425 F
Colocar la base para pizza sobre una bandeja. Mezclar el aceite de oliva y el ajo triturado en un bol pequeño. Con una brocha de pastelería pintar la base con 2 cdas de aceite de ajo de manera uniforme. Cubrir con las hojas de espinaca y espolvorear los hongos rebanados, pimientos rojos asados, rebanadas de cebolla morada, albahaca fresca y queso de cabra desmenuzado. Rociar uniformemente con el aceite de ajo restante. Hornear la pizza hasta que la base esté crujiente y el queso comience a dorar, aprox. 18 min. Transferir la pizza a la tabla. Cortar en triángulos y servir caliente.

Pizza de pan francés ¡Mejor que en el freezer!

1 hogaza de pan francés crujiente o 2 canillas duras individuales estilo submarino, cortadas a lo largo
¾ T de salsa para spaghetti baja en grasas, jardinera o con trocitos de vegetales
1 cdta de orégano
½ pimiento verde fresco, finamente rebanado
½ T de hongos frescos o enlatados, finamente rebanados
¼ T queso parmesano sin grasa
1 T queso mozzarella rallado bajo en grasas

■ Colocar cucharadas de salsa para pasta sobre el pan o las canillas rebanadas. Cubrir con hongos y pimientos verdes. Espolvorear con orégano y queso. Hornear en horno precalentado durante 12-15 minutos.

Pizza Blanco y Negro

1 Hogaza de masa para pan congelada
3 cebollas grandes finamente rebanadas
3 cdas de aceite de oliva
1 ½ cdta de albahaca dulce seca
Una pizca de sal sazonada
1170 grs (6 oz) de aceitunas negras, escurridas y rebanadas
230 grs (8 oz) de queso mozzarella rallado

■ Seguir las instrucciones del paquete para descongelar la masa. En un sartén grande, calentar el aceite; reducir el fuego y agregar las cebollas. Cubrir y cocinar, revolviendo a menudo, hasta que las cebollas comiencen a ablandar. Incorporar el aderezo y la albahaca. Engrasar una bandeja para galletas y reservar. Extender la masa en un rectángulo de 28x36 cm - 11x14 pulg) sobre una superficie ligeramente enharinada. Levantar cuidadosamente la masa sobre la bandeja. Distribuir con cuidado las cebollas y el queso sobre la masa dejando un borde alrededor. Espolvorear con aceitunas. Dejar en reposo 15 minutos. Calentar el horno a 425 F. Hornear 15 minutos o hasta que la base dore.

Pizza de brócoli y champiñón

1 cda de aceite de oliva
2 T de hongos frescos rebanados
1 cebolla mediana picada
284 grs (10 oz) de brócoli congelado picado, descongelado y escurrido
1 T de salsa para spaghetti
1 base para pizza preparada
230 grs (8 oz) de queso mozzarella rallado

■ Precalentar el horno a 400F. Engrasar una bandeja para pizza. Saltear las cebollas y hongos en el aceite de oliva en un sartén grande hasta que ablande. Incorporar el brócoli y cocinar hasta que el líquido se evapore. Incorporar la salsa para spaghetti; retirar del fuego. Colocar cucharadas de salsa sobre la base para pizza, dejando aproximadamente 2,5 cm (1 pulg) por todo el perímetro. Cubrir de manera pareja con el queso. Hornear 15 minutos o hasta que el queso se derrita y la base esté dorada.





Pizza Brócoli

1 cdta aceite de oliva
1 diente de ajo triturado
1 base para pizza tipo Boboli (30 cm - 12 pulg)
1 Paq 230 grs (8 oz) de queso mozzarella rallado
1 T de flores de brócoli pequeñas
½ T de trozos grandes delgados de cebolla morada
½ T de calabaza amarilla rebanada
½ T de pimiento rojo en tiras
1 cda de orégano seco

■ Precalentar el horno a 450 F.
Mezclar el aceite y el ajo; pintar la base para la pizza.
Cubrir con 1 T de queso, brócoli, cebolla, calabaza, pimiento rojo, la taza restante de queso y el orégano.
Hornear 8-10 minutos o hasta que se derrita el queso.

Pita de brócoli y garbanzos

2 dientes de ajo finamente rebanados
¼ T aceite de oliva extra virgen
1 lata 19 oz de garbanzos escurridos
½ T de agua
1 atado grande de brócoli rapini (brócoli amargo) picado, sin los tallos gruesos
½ cdta de pimiento rojo picante en hojuelas
3 panes pita (15 cm - 6 pulg) partidos por la mitad para formar las bases circulares
½ T de queso parmesano, recién rallado

■ Precalentar el horno a 400F.
En un sartén grande de fondo pesado, cocinar el ajo en aceite a fuego moderado; revolviendo hasta que cambie de color. Transferir el ajo y 1 cda de aceite a un procesador de alimentos. Agregar los garbanzos, ¼ T de agua y sal y pimienta al gusto y mezclar hasta que se vuelva todo uniforme.
Calentar el aceite restante a fuego moderadamente alto sin dejar que salga humo y cocinar el brócoli, dando vuelta con tenazas, hasta que se marchite. Agregar ¼ T agua y las hojuelas de pimiento y hervir a fuego lento, parcialmente cubierto, hasta que el brócoli esté blando pero crujiente y se haya evaporado casi la totalidad del liquido, apróx 2 minutos.
Untar los lados internos del pan pita con puré de garbanzos y cubrir con brócoli y parmesano.
Disponer las pizzas sobre bandejas grandes y hornear en el centro del horno 10 minutos o hasta que los bordes doren.

Pizza de repollo

1 cebolla picadita
3 dientes de ajo machacado
2 cdas aceite
4 T repollo picado
1 cda semillas de hinojo
1 T salsa de tomate
½ T queso parmesano recién rallado
1 base para pizza integral

■ En un sartén, saltear la cebolla y el ajo en aceite durante 5 minutos o hasta que ablande. Agregar el repollo y las semillas de hinojo, revolver bien y cubrir. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que el repollo comience a marchitarse. Precalentar el horno a 425F. Colocar la pizza sobre una bandeja y cubrir con salsa de tomate, seguida de la mezcla de repollo. Espolvorear con queso Parmesano. Hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que el queso dore ligeramente.

Pizza de berenjena a la parilla sin Queso

3 Cdas aceite de oliva
½ cdta salsa de soya
¼ cdta comino
1 Pizca de pimienta de cayena
4 berenjenas japonesas, partidas a lo largo (0,30 cm - 1/8 pulg) grueso)
Masa para pizza
2/3 T Cebolla morada, rebanada en aros de 0,30 cm (1/8 pulg)
2 cdas cilantro fresco, picadito
4 T de espinaca fresca, cortada en tiras de 0,6 cm - 1/4 pulg
6 tomates deshidratados en aceite, escurridos y picados en juliana
Aceite de oliva extra virgen
Vinagre balsámico

■ Combinar 1 cda de aceite de oliva, salsa de soya, comino y cayena. Cubrir ligeramente ambos lados de rodajas de berenjena con la mezcla. Descartar las rebanadas externas con pìel.
Cocinar la berenjena a la parrilla 3 minutos por lado; reservar.
Con la masa de pizza formar 2 ruedas de 23 cm - 9 pulg. Pintar cada una con una cda de aceite de oliva. Disponer capas con cebollas y luego berenjena cocida.
Hornear a 500F hasta que las bases estén doradas, aprox. 8 minutos.
Rebanar las pizzas, luego cubrir con cilantro y espinaca. Adornar con tomate deshidratado. Servir con aceite y vinagre si lo desea.

Pizza de cebollas caramelizadas y queso Gorgonzola

2 cdtas mantequilla
1 cebolla Vidalia grande, finamente rebanada
1 cdta azúcar
1 Paq de masa para pizza refrigerada (tamaño 10 onzas)
6 onzas de queso Gorgonzola, desmenuzado

■ En un sartén grande, derretir la mantequilla a fuego medio. Saltear las cebollas en mantequilla hasta que las cebollas estén suaves y doradas, aproximadamente 25 minutos.
Incorporar el azúcar y continuar cocinando durante 1 ó 2 minutos más.
Precalentar el horno a 425 F.
Engrasar una bandeja para pizza o para galletas y aplanar la masa hasta el grosor deseado. Distribuir uniformemente las cebollas sobre la masa y cubrir con queso Gorgonzola desmenuzado.
Hornear de 10 a 12 minutos o hasta que esté lista.

Pizza de cebolla morada caramelizada

1 cdta de aceite de oliva
3 cebollas moradas grandes, finamente rebanadas
1 cda de jarabe de arce o azúcar morena ligera
1 cda de vinagre balsámico
2 cdtas de albahaca seca
2 T de salsa marinera
Masa para pizza, extendida en forma de círculo de 46-48 cm / 18-19 pulg, según sea necesario
4 T de acelga suiza o espinaca, en tiras
¼ T de albahaca fresca, tijereteada
½ T de queso Feta bajo en grasas, desmenuzado
½ cdta de orégano seco
¼ cdta pimienta negra

■ En un sartén grande no adherente, calentar el aceite de oliva a fuego mediano. Saltear las cebollas, revolviendo siempre, durante 10 minutos, hasta que se caramelicen y doren. Incorporar el jarabe, vinagre y albahaca seca; revolver y reservar. Distribuir la salsa marinera sobre la pizza, dejando un borde de 1,27 cm - ½ pulg. Disponer la acelga por encima y cubrir con cebollas. Espolvorear con albahaca fresca, queso feta, orégano y pimienta. Hornear de 30 a 35 minutos a 375F hasta que la base esté crujiente.

Pizza Caribeña

1 Base para pizza
8 onzas de salsa de tomate
30 onzas de frijoles negros, lavados y escurridos
230 grs (8 oz) de piña en trocitos, escurrida
4 cdtas de jugo de lima
2 cdtas de cilantro fresco picado
170 grs (6 oz) de queso mozzarella rallado

■ Precalentar el horno a 425 F. Hornear la base durante 5 minutos. Distribuir la salsa de tomate sobre la base parcialmente cocida. Cubrir con los frijoles negros y la piña. Rociar el jugo de lima por encima. Espolvorear uniformemente el cilantro y el queso mozzarella por encima. Regresar al horno y hornear 12-14 minutos o hasta que los bordes de la base se doren y el queso se derrita en el centro.
Puede hacer su propia base o usar base refrigerada o una base precocida tipo Boboli. De usar una precocida, no será necesario hornear parcialmente primero salvo que le guste la base bien firme.



Pizza para amantes del queso

1 Paq de masa para pizza
1 T de Ricota
230 grs (8 oz) de mozzarella rallado
2 oz de salchichón en cuadritos
2 tomates de perita, finamente rebanados
1 T de pimentón rebanado
1 cdta orégano
2 cdtas de perejil picadito

■ Precalentar el horno a 400F. Aplanar la masa de pizza sobre una bandeja para brazo gitano de 15x25 cms 6-10 pulg. Hornear durante 12 minutos y retirar del horno; distribuir queso Ricota sobre la base. Cubrir con Mozzarella, salchichón, tomate, pimiento y orégano. Regresar al horno y hornear 6 minutos más o hasta que el queso se haya derretido. Espolvorear con perejil, cortar en cuadrados y servir.

Pizza de hongos y pimienta con queso

1 ½ T de harina todo uso
1 Pq de levadura activa seca
¼ cdta sal
½ cdta aceite de cocina
Aceite no adherente en aerosol.
1 cda de harina de maíz
¾ T de queso blanco grumoso bajo en grasas, escurrido
1 huevo
2 cdas de parmesano rallado
1 cdta de albahaca seca, picadita
1 diente de ajo machacado
1/8 cdta pimiento
1 pimiento verde o rojo dulce
1 T de hongos frescos rebanados
1 T de queso mozzarella rallado semidescremado

■ Para la masa: Mezclar ¾ T de harina, levadura, azúcar y sal. Agregar aceite y ½ T de agua tibia (120-130 F). Batir con batidora eléctrica a baja velocidad 30 segundos, limpiando el bol con la espátula. Batir a alta velocidad 3 minutos. Agitar toda la harina restante que se pueda. Seguidamente, amasar con harina suficiente para formar una pasta moderadamente firme que sea uniforme y elástica (5 minutos en total). Formar una bola. Colocar en un bol engrasado; voltear una vez. Cubrir; dejar crecer en un sitio calido hasta que doble su volumen (30 minutos aproximadamente). Golpear. Cubrir; dejar en reposo 10 minutos.

Sobre una superficie enharinada, extender para formar un círculo de 38 cms (14 pulg). Colocar sobre una bandeja para pizza rociada con aceite y espolvoreada con harina de maíz. Formar ligeramente unos bordes. Hornear a 425 F aprox. 10 minutos o hasta que dore ligeramente.
En un contenedor de batidora, combinar el queso blanco, huevo, parmesano, albahaca, ajo y pimienta. Cubrir, mezclar hasta que sea uniforme. Distribuir sobre la base caliente. Cortar el pimiento en aros. Colocar sobre la pizza con los hongos. Espolvorear con mozzarella. Hornear a 425 F 10 minutos hasta que se caliente.

¡Pizza con mucho queso!

1 base para pizza refrigerada
1 1/3 oz de parmesano fresco rallado
1 cda de albahaca seca
1 T de queso provolone rallado
1 T de Cheddar rallado
1 T de Monterrey Jack
1 ¼ T de salsa para espagueti

■ Calentar el horno a 425 F. Engrasar una bandeja para pizza de 30 cm (12 pulg) o una bandeja de 13x9. Extender la masa y colocar sobre la bandeja engrasada; aplanar con las manos para formar un aro de 1,27 cm - ½ pulg. Hornear a 425 F durante 7 a 9 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Espolvorear parcialmente la base con parmesano y albahaca. Cubrir con provolone, queso y Monterrey Jack. Rociar salsa para espagueti sobre el queso. Hornear a 425 F durante 12 a 18 minutos o hasta que la base esté bien dorada.



Pizza de espinaca al estilo Chicago

1 Paq de base para pizza refrigerada 284 grs (10 oz)
1 Paq 284 grs (10 oz) de espinaca picada, descongelada y bien escurrida
1 Paq 1170 grs (6 oz) de queso mozzarella rallado, semidescremado
¼ T 1 oz de parmesano, rallado
1 Lata 2230 grs (8 oz) de tomates, escurridos
2 dientes de ajo picado
1 cdtas de orégano seco
½ cdta de pimiento rojo en hojuelas, opcional

■ Calentar el horno a 500 F. Aplanar la base para pizza sobre el fondo y los lados de una bandeja honda para pizza bien engrasada de 25 cms - 10 pulg o una bandeja de 23x25 cm - 9 x 13 pulg. Mezclar la espinaca, queso mozzarella y 2 cdas de queso parmesano. Distribuir uniformemente sobre la base. Mezclar los tomates, ajo, orégano y pimentón. Distribuir sobre la mezcla de queso. Espolvorear con las 2 cucharadas restantes de queso parmesano. Hornear 10 minutos. Reducir el fuego a 375 grados y hornear 20 minutos más.

Pizza clásica con queso

1 oz levadura fresca activa o ½ oz de levadura seca
1 pizca de azúcar
½ pinta de agua tibia
1113 grs (4 oz) de harina
1 cdta sal (rasa)
¼ pinta de aceite de oliva
Harina de maíz (polenta)
¾ pinta de salsa de tomate y ajo
454 grs - 1 libra de mozzarella, cortada en cuadros de 0,6 cm - ¼ pulg
6 cdas de parmesano, recién rallado

■ Desmenuzar la levadura fresca o espolvorear la levadura seca y una pizca de azúcar en 3 cdas de agua tibia. Asegúrese de que el agua está tibia (110-115 F, ni muy caliente ni muy fría al tacto). Dejar en reposo 3 minutos; seguidamente revolver la levadura y el azúcar en el agua hasta que se disuelva por completo. Colocar la taza en un lugar calido sin corrientes, de 3 a 5 minutos, hasta que la levadura haga burbujas y la mezcla casi doble su volumen. Si no burbujea, comience de nuevo con otra levadura.
Cernir la harina y la sal en un bol grande, tibio. Hacer un agujero en el centro de la harina y verter la mezcla de levadura, 3/8 pinta de agua tibia y 3 cdas de aceite de oliva. Mezclar la harina con un tenedor o con sus dedos. Cuando se pueda formar una bola fuerte, colocar la masa sobre un tablero enharinado y amasar durante 15 minutos, hasta que sea uniforme, brillante y elástico. Espolvorear ligeramente la masa con harina, colocar en un bol grande limpio y cubrir. Colocar el bol en un sitio calido, sin corrientes, aproximadamente 1 ½ horas, hasta que doble su volumen.
Ahora precaliente el horno a 450 F. Golpee la harina con su puño y tome aproximadamente un cuarto para formar la primera de las 4 pizzas. Amase esta pequeña porción de masa sobre una superficie enharinada o una tabla durante un minuto aproximadamente, trabajando con un poquito de harina si la masa está muy pegajosa. Aplanar la bola en un circula de aprox. 2,5 cm (1 pulg) de grueso con la palma de la mano. Sostener el círculo con sus manos y estirar la masa, volteando el círculo y separando suavemente las manos al mismo tiempo.
Cuando el círculo llega a aproximadamente 18-20 cms / 7-8 pulg de diámetro, extenderlo sobre la tabla enharinada y aplanarlo, eliminando cualquier rasgadura de la masa.
Extender con rodillo, desde el centro hacia el borde más lejano, volteando en el sentido de las agujas del rejo después de cada extensión, hasta que tenga un círculo de pasta de aprox. 25 cms - 10 pulg de diámetro y aprox. 0,3 cm 1/8 de pulg de grueso.
Rice el borde del círculo con sus pulgares hasta que forme un pequeño aro. Espolvoree una bandeja grande con harina de maíz y suavemente coloque la pizza sobre la misma.
Amase, estire y extienda el resto de la masa para formar 3 pizzas más.
Verter 6 cdas de la salsa de tomate sobre cada pizza y extenderla con una brocha de pastelería o la parte de atrás de una cuchara.
Para hacer una pizza de queso, espolvoree la salsa con 6 cdas de mozzarella y 2 cdas de parmesano rallado. Deje caer en gotas 2 cdas de aceite de oliva sobre la pizza y hornee en la rejilla inferior del horno. Reduzca a 400 F después de 5 minutos y cocine aprox. 10 minutos en total, hasta que la base dore ligeramente y el relleno esté caliente y burbujeante.

Pizza fría de vegetales

1170 grs (6 oz) queso crema ablandado
1 T mayonesa
1 sobre de aderezo Hidden Valley Ranch
1 Paq de masa para cachitos
½ T de apio picadito
½ T de coliflor picado
½ T de aceitunas negras

■ Precalentar el horno a 350 F. Aplanar la masa de cachitos en una bandeja para brazo gitano y hornear 8 a 10 minutos. Mezclar el queso crema, mayonesa y aderezo. Verter por encima de los cachitos enfriados. Distribuir los vegetales picados sobre la bandeja y cubrir con queso rallado. Enfriar varias horas o de un día para otro.



Pizza de maíz y tomate

1 base para pizza
1 ½ T de maíz congelado
1 ½ T de tomates de perita, sin semillas y picados
¼ T de albahaca fresca picada
3 dientes de ajo machacado
1 cdta de orégano seco
½ cdta de pimienta negra molida gruesa
2 cdas de mostaza de Dijon (opcional)
1 T de queso mozzarella rallada
2 cdas de queso parmesano rallado

■ Preparar la base de la pizza. Precalentar el horno a 450 F. Combinar el maíz, tomates, albahaca, ajo, orégano y pimienta en un bol mediano. Distribuir la mostaza sobre la base preparada, si lo desea. Espolvorear la base con queso mozzarella; cubrir con mezcla de maíz y queso parmesano. Hornear 18 a 20 minutos o hasta que la base esté dorada y el queso se derrita. Cortar en triángulos.

Pizza doble de champiñones

Relleno 1
½ T de aceitunas rellenas (rebanadas)
113 grs (4 oz) de hongos en lata rebanados

Relleno 2
5 cebollines pequeños, finamente picados

Pizza
1 barra de pan francés de 38 cms (14 pulg) de largo
1 frasco de salsa para pizza
1 T de queso mozzarella rallado

■ Precalentar el horno a 350 F. Rebanar verticalmente el pan en 10 rebanadas sin cortar completamente todo el pan hasta abajo. Colocar cucharadas de salsa de manera equitativa en cada sección. Alternar los rellenos entre rebanadas. Espolvorear el queso sobre los rellenos. Envolver la pizza holgadamente en papel de aluminio fuerte. Hornear 30 minutos o hasta que se caliente por completo. Abrir el papel; hornear 10 a 15 minutos.



■ 212 Recetas ■ PIZZA

Aviso Legal: Si bien se han hecho todos los esfuerzos por verificar la información presentada en este ebook, ni el Distribuidor ni el Autor se hacen responsables por errores u omisiones del mismo. Cualquier desaire a personas u organizaciones no es intencional y el presente ebook ha sido desarrollado de buena fe. Este Ebook se distribuye en el entendido de que no existen compromisos de prestar asesoría técnica, legal, contable u otro tipo de servicio profesional. No se otorga ningún tipo de garantías acerca de la precisión de la información proporcionada. En ningún caso el Autor y/o Comercializador se hacen responsables por pérdidas o daños directos, indirectos, incidentales, consecuenciales o de otro modo derivados de este documento por parte de persona alguna, independientemente de si se ha informado o no acerca de la posibilidad de daños con antelación.

■

Todos los logotipos, imágenes, marcas de fábrica y/o derechos de propiedad intelectual de compañías ilustrados en esta publicación son propiedad de sus respectivas compañías. No se pretende violar propiedad o derecho alguno.





■ ÍNDICE DE RECETAS ■

1. Deliciosa base integral
2. Masa básica para pizza
3. Masa básica 1
4. Masa básica 2
5. Base Boboli 1
6. Base Boboli 2
7. Base clásica
8. Base de harina de maíz
9. Base gruesa
10. Masa fácil para pizza
11. Masa corazón
12. Masa de hierbas
13. Masa New York 1
14. Masa New York 2
15. Base para Pizza
16. Masa para la máquina de hacer pan
17. Masa y salsa para pizza
18. Base de polenta
19. Base para verter
20. Masa suave
21. Masa delgada
22. Base integral
23. Salsa bien casera
24. Salsa básica
25. Salsa Firehouse
26. Salsa para pizza 1
27. Salsa para pizza 2
28. Salsa para pizza 3
29. Salsa para pizza 4
30. Salsa para pizza 5
31. Salsa sencilla South Beach
32. Salsa blanca para pizza 1
33. Salsa blanca para pizza 2
34. Mini Pizzas A.1
35. Tocineta alsaciana con queso fresco, pavo y alcachofas
36. Pizza de tortillas con rúcula y prosciuto
37. Pizza volteada de tocineta y hamburguesa de queso
38. Pizza de tocineta y hamburguesa de queso
39. Tocineta, cebolla y tomate
40. Tocineta y espinaca
41. Pizza Sándwich
42. Pizza "Tortilla de carne"
43. Pizza de papas ralladas fritas
44. Pizza "Carne con papas"

45. Pizza Cervecera
46. Pizza Bertucci's Nolio
47. Pizzas Mordisquitos
48. Pizza BLT
49. Pizza Desayuno 1
50. Pizza Desayuno 2
51. Pizza Desayuno 3
52. Pizza Desayuno 4
53. Pizza Pavo y Brócoli
54. Pizza Burbujas
55. Pizza Bubble-Up
56. Pizza filo con calabaza, tocineta y romero
57. Pizza Campante
58. Pizza con tocineta canadiense
59. Pizza de peras caramelizadas, queso azul y tocineta
60. Pizza de cebollas caramelizadas con queso Fontina y panceta
61. Pizza Cheese Steak
62. Pizza BLT al queso
63. Pizza con jalapeños y huevo al queso
64. Pizza Chicago
65. Pizza Ciro's
66. Pizza Club
67. Pizza fría de sándwich de jamón
68. Pizza de maíz
69. Pizzas en tortillas de maíz
70. Pizza Crazy Crust I
71. Pizza Crazy Crust II
72. Pizza Loca
73. Pizza Hamburguesa sin Base
74. Pizza gruesa fácil
75. Pizza Caracol y Champiñón
76. Pizza de higos y prosciuto
77. Pizza galleta doblada
78. Pizza de tomate fresco y albahaca
79. Pizza con base de arroz sin gluten
80. Pizza de queso de cabra y nueces
81. Pizza con queso de cabra
82. Pizza El Padrino
83. Estilo Chicago
84. Pizza Golden Gate
85. Pizza de carne molida
86. Pizza Carita Feliz
87. Pizza Hawthorne Lane`s Pepperoni
88. Pizza Corazón
89. Pizza San Valentín
90. Pizza San Valentíncon Mozzarella y Fontina
91. Pizza casera 1

92. Pizza casera 2
93. Pizza dulce y caliente
94. Pizza Hot Dog
95. Pizza Imposible
96. Pizzas individuales al pesto con hongos y aceitunas
97. Pizzas para Chiquitines
98. Pizza para Chiquitines Sureños
99. Pizza con queso de cabra, puerro y tomates
100. Pizza Muffin
101. Pizza baja en carbohidratos
102. Pizza de Pan Francés Hecha Por Adelantado
103. Pizza Pita Mediterránea
104. Pizza Mexicana de Salmón
105. Mini Pizzas en Microondas
106. Mini Pizzas
107. Pizza con hongos, pavo y queso Suizo
108. Pizza filo al pesto con perejil y queso Feta
109. Pizza Pato Pequinés
110. Pizza Peperonata con salchichas
111. Pizza de bistec con queso Filadelfia
112. Pita Pesto
113. Pizza Pita 2
114. Pizza Pita para Una Persona
115. Pizza 1
116. Pizza 2
117. Pizza Arizona
118. Pizza Facilita
119. Pizza Hut Original
120. Pizza Pesto Verde
121. Pizza en Tortas de Arroz
122. Pizza Rústica
123. Pizza Santa Fe
124. Pizza con corazones de alcachofas, Fontina y cebolla morada
125. Pizza con cerdo y pimientos
126. Pizza con frijoles blancos, prosciuto y romero
127. Polenta Pisaríana
128. Pizza Cacerola Pop-Up
129. Pizza Potato
130. Pizza prosciuto y tomate
131. Pizzas Calabazas
132. Pizza Rubén
133. Pizza con base de arroz
134. Pizza crujiente de cebolla dulce del Ristorante di Modesta
135. Pizza Tocineta Santa Fe
136. Pizza de hongos balsámicos chamuscados
137. Pizza de salmón sensacional
138. Pizza siciliana de atún y albahaca

139. Pizza Sloppy Joe
140. Otra Pizza Sloppy Joe
141. Pizza de papa, salmón ahumado e hinojo
142. Pizza de salmón ahumado
143. Pizza sureña de carne & chile
144. Pizza Spa
145. Pizza de piña y carne
146. Pizza de carne de almuerzo
147. Pizza de espinaca y queso de cabra
148. Pizza rellena de salchichón
149. Pizza Super Rellena
150. Pizza Suprema
151. Pizza Tai
152. Pizza Tai II
153. Pizza Tres Quesos con hongos y albahaca
154. Pizza de pan francés
155. Pizza Tortilla
156. Pizza Triple
157. Pizza Trufa
158. Pizza Pavo Club 1
159. Pizza Pavo Club 2
160. Pizza Pavo Club 3
161. Pizza Volteada 1
162. Pizza Volteada 2
163. Pizza de Cebolla Blanca
164. Pizza Blanca
165. Pizza blanca con queso Mascarpone y Mozzarella ahumada
166. Pizza blanca con espinaca
167. Pizza Ciudad de los Vientos
168. Pizza Encebollada (Zwibbelsploatz)
169. Pizza Pollo Barbacoa
170. Pizza Pollo Barbacoa II (Super Bowl)
171. Pizza pollo a la parrilla
172. Pizza pollo barbacoa & tocineta
173. Pizza Pollo BBQ
174. Pizza Pollo BBQ II
175. Pizza Pollo Boursin
176. Pizza con alitas de pollo tipo Búfalo
177. Pizza Pollo California
178. Pizza Pollo Tai California
179. Pizza Burrito Mejicano
180. Pizza Mexicana Gruesa 1
181. Pizzas Burrito a la Mayonnaise
182. Pizza Mexicana Gruesa 2
183. Pizza Pita Mexicana
184. Pizza Mexicana 1
185. Pizza Mexicana 2

186. Pizza Mexicana 3
187. Pizza mexicana de salmón
188. Pizza mexicana rellena
189. Pizza mexicana Taco Bell
190. Pizza Tex-Mex
191. Pizza de alcachofas y pimiento rojo
192. Pizza de alcachofa y pimienta
193. Pizza de aguacate y todo lo demás!
194. Pizza de pimentón, cebolla morada y queso de cabra
195. Pizza de pan francés mejor que en el freezer!
196. Pizza Blanco y Negro
197. Pizza de brócoli y champiñón
198. Pizza Brócoli
199. Pita de brócoli y garbanzos
200. Pizza de repollo
201. Pizza de berenjena a la parilla sin Queso
202. Pizza de Cebollas caramelizadas Y Queso Gorgonzola
203. Pizza de cebolla morada caramelizada
204. Pizza Caribeña
205. Pizza para amantes del queso
206. Pizza de hongos y pimienta con queso
207. Pizza con mucho queso!
208. Pizza de espinaca al estilo Chicago
209. Pizza clásica con queso
210. Pizza fría de vegetales
211. Pizza de maíz y tomate
212. Pizza doble de champiñones