Receta de Pizza Casera con Cabrales

05 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica **Pizza Casera con Cabrales**, es muy fácil de preparar y como la base la hacéis vosotros en casa os quedará mucho más rica, espero que os resulte tan buena como esta.

Ingredientes

- Harina (300 grs)
- Agua templada (150 ml)
- Levadura (un sobre)
- Aceite de oliva (25 ml)
- Sal (una pizca)
- Pechuga de pavo en lonchas (al gusto)
- Tomate frito (un brik)
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Queso Rallado para pizzas (una bolsa)
- Queso cabrales fundido (al gusto)
- Orégano

Modo de Preparación

1. En un bol, poner la harina y hacer un hueco en el centro
2. Echar el agua templada, un poco de sal, la levadura y el aceite de oliva
3. Remover todo y amasar, mejor con las manos, hasta que queden bien integrados los ingredientes
4. Tapar con un paño húmedo y dejar reposar unos 30/40 minutos
5. Precalentar el horno a 200º
6. Poner en la bandeja del horno papel de hornear y echar un poco de harina espolvoreada, estirar la masa con ayuda de un rodillo hasta darle la forma que mejor queráis, cuadrada o redondeada
7. Mezclar el tomate frito con el atún y extender por toda la base de la pizza
8. Encima del tomate extender el queso rallado y después la pechuga de pavo cortada en trozos
9. Por último, deshacer un poco de cabrales mezclado con queso de untar y poner pequeñas porciones por encima de toda la pizza, espolvorear con orégano al gusto
10. Meter la bandeja en el horno ya precalentado y dejar unos 20 minutos hasta que suba un poco la masa y el queso esté bien fundido
11. Servir a continuación y....buen provecho!!!