



Porciones: 1 pizza de 30-35 cm de diámetro

Tiempo: 45 min.

INGREDIENTES

- 1 disco de masa para pizza sin hornear
- 6 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 230 g de Baby Bellas Montebianco, cortados en rebanadas
- sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 100 g de queso de cabra
- 8 mitades de nueces picadas
- 1 cucharadita de hojas de tomillo fresco
- 1 taza de arúgula, comprimida
- ¼ de cucharadita de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de aceite de nuez

Pizza de baby bella, queso de cabra, arúgula y nueces



INSTRUCCIONES

Enciende el horno a 230 °C e introduce en él una piedra para hornear pizza, o varios tabiques limpios formando una cama con ellos.

Coloca sobre fuego medio-alto un sartén de doble fondo con 3 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen. Cuando esté caliente, añade los baby bellas y sofríelos, moviéndolos, hasta que estén tiernos pero aún húmedos, entre 4 y 5 minutos aproximadamente. Añádeles sal y pimienta al gusto y retíralos del fuego.

Desmorona el queso de cabra en un tazón y mézclalo delicadamente con las nueces. Reserva.

Barniza el disco de pizza con 2 cucharaditas de aceite de oliva y distribuye en ella los baby bellas. Esparce encima las hojas de tomillo e introduce la pizza en el horno, colocándola encima de la piedra para hornear o de los tabiques. Deja que se hornee durante 10 minutos. Sácala del horno, distribuye en ella la mezcla de queso de cabra con nueces y regrésala al horno. Deja que se hornee entre 5 y 10 minutos más o hasta que esté dorada y el queso se haya suavizado. Retírala del horno.

Mezcla la arúgula con la cucharadita de aceite de oliva restante, el vinagre balsámico y el aceite de nuez. Coloca la mezcla encima de la pizza y sirve.