

La pizza es alta cocina

Jesús
Marquina



Marquinetti

Cinco veces
campeón del mundo
en elaboración
de pizza



OBERON

4 quesos

Que sí te la den, con queso.

La pizza ideal para los amantes del queso. Podemos hacerla más o menos fuerte según el gusto y puede ser tanto variando la cantidad de cada queso como variando el tipo de queso.

Ingredientes

- 80 g de crema de queso
 - 190 g de mozzarella
 - 70 g de queso manchego
 - 38 g de gorgonzola
 - 8 g de parmesano
 - Aceitunas negras
-

Crema de queso

Fundir al baño María el gorgonzola con queso crema (de untar). Batir muy bien para conseguir una crema, no una salsa.





Preparación

Paso 1

Extendemos sobre la masa estirada la crema de queso repartiendo de forma homogénea.

Paso 2

Ponemos el queso manchego en trozos. Lo cubrimos con la mozzarella.

Paso 3

Ponemos el gorgonzola. Debe repartirse bien porque es el queso que le va a dar jugo a la pizza.

Paso 4

Metemos la pizza en la parte central del horno, durante 7 minutos.

Paso 5

Para «darle el crujiente», la ponemos durante 1 minuto en el suelo del horno.

Paso 6

Colocamos las aceitunas negras.

Paso 7

Echamos el parmesano rallado.



4



6



5



7

Trucos y consejos

1

Podemos hacer crujientes decorativos de queso parmesano simplemente poniendo en el horno papel vegetal, extendiendo una fina capa del parmesano rallado y horneando 3 minutos.

2

Para crear la crema base le daremos un sabor más o menos fuerte al gusto, pero debemos tener en cuenta que esta salsa se repartirá por toda la pizza.

3

Recordemos que colocar dentro del horno un recipiente lleno de agua evita que perdamos la humedad que necesita la pizza. También podemos recuperar la humedad utilizando un pulverizador de agua.

Vegetariana

Saludable fusión de sabores.

Las verduras horneadas han sido siempre un manjar y no lo son menos llevadas a la pizza. La mozzarella fusiona excelentemente con los tradicionales sabores de la verdura. Como resultado, una combinación tremendamente sabrosa y no menos saludable.

Ingredientes

- 55 g de corazones de alcachofas
 - 20 g de pimiento morrón
 - 55 g de espárragos verdes
 - 78 g de crema de espárragos
 - 100 g de mozzarella
 - 1 g de sal de flor
 - 5 g de aceite de oliva
-

Crema de espárragos

Escalfamos los espárragos con un poco de caldo de verduras y los pasamos por la termomix o la batidora.

Caldo de verduras

Podemos utilizar las verduras de tengamos por casa. Como ejemplo: 3 puerros, 2 tomates, 2 patatas pequeñas, 2 nabos, 1 ramillete de apio, 1 pimiento rojo, 1 cebolleta grande, medio repollo, 4 zanahorias, un poco de pimienta negra, 2 hojas de laurel y un poco de perejil. Se trocean las verduras y se saltean en una sartén grande. Luego se cubren de agua hasta dos dedos por encima y se dejan hervir durante 30/45 minutos.



i



1



2



3



4



5



Preparación

Paso 1

Extendemos la crema de espárragos sobre el disco de masa estirada de forma homogénea. Extendemos la mozzarella.

Paso 2

Colocamos las alcachofas y el pimiento morrón. Ponemos los espárragos de forma radial.

Paso 3

Introducimos la pizza en la parte media del horno durante unos 7 minutos.

Paso 4

Para darle el crujiente, la ponemos durante 1 minuto en el suelo del horno directamente.

Paso 5

Nada más sacar la pizza del horno añadimos un poco de sal y regamos con un poco de aceite de oliva.

Trucos y consejos

1

Además de ser una pizza excelente para vegetarianos, lo puede ser también para veganos si omitimos la mozzarella. En ese caso, vaporizaremos con agua la pizza antes de meterla en el horno y después añadiremos algo más de aceite.

2

Si no utilizamos mozzarella pura o si utilizamos mozzarella de búfala, que tiene mucha cantidad de agua, es mejor añadirla a mitad de cocción para que no se degrade mucho en el horno, para que no se convierta en suero.