

FOTORRECETA

TIEMPO

Preparación: 20 minutos.
Horneado: 20 minutos*.

INGREDIENTES

La cantidad de los ingredientes será proporcional al tamaño de la pizza o a los gustos del cocinero. Puedes guiarte por las fotos como referencia.

La base de la pizza puedes comprarla hecha, comprar la masa y amasarla tú o hacerla completamente en casa.

Longaniza fresca.

Tomate frito, casero o de bote.

Huevos de codorniz.

Queso de gratinar, mozzarella o mezcla de quesos.

Orégano.

Opcionalmente podemos añadirle champiñones, pimiento rojo en conserva, aceitunas negras, cebolla cortada muy fina ¡o lo que se te ocurra!



Longapizza

Una deliciosa pizza de longaniza, perfecta para celebrar el jueves Lardero.

Para esta receta partiremos de masa ya hecha comprada en una panadería o supermercado. Con una porción estándar de unos 250 g nos dará para dos pizzas de unos 25 cm de diámetro.



Precalentamos el horno a 200°*. Amasamos dando vueltas en el aire con las dos manos o con el rodillo amasador hasta conseguir una forma circular del grosor que nos guste.



Sobre el papel de horno, añadimos tomate frito en la base, bien extendido.



Es el momento de añadir el resto de los ingredientes, comenzando por los huevos y continuando con la longaniza en rodajas, la mozzarella y el orégano.



Finalmente decoramos con algún ingrediente extra y espolvoreamos el queso rallado. Colocamos en la bandeja del horno.



Introducimos en el horno y horneamos durante unos 20 min*, 15 con el calor arriba y abajo y 5 gratinando. En cualquier caso es aconsejable vigilarla y adaptar los tiempos a cada horno.

*Es aconsejable poner mayor temperatura y reducir el tiempo de cocinado. Por ejemplo, a 250° serían unos 5 minutos en un horno de convección.