



PIZZA

de trocito de res

Agregue camarones salteados con mantequilla, ajo, limón, sal y pimienta para una pizza mar y tierra.

Ingredientes:

Para la carne:

- 500 g de Trocito de res
- 1 cebolla en rodajas
- 1 zanahoria en cuadrillos pequeños
- 3 dientes de ajo enteros
- 1 1/2 a 2 litros de agua
- 1 rama de apio natural picado
- Sal al gusto

Para el chimichurri de menta:

- 1 manojo de menta natural
- 1/4 de manojo de albahaca natural
- 1 cucharadita de chile seco de árbol molido o triturado
- 2 a 3 dientes de ajo
- 1/4 de taza de arándanos deshidratados
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Para la Duxelle (salsa) de champiñones:

- 5 tiras de tocino picado
- 1 pieza de echalote finamente picado
- 1 taza de champiñones picados
- 2 a 3 dientes de ajo picado
- 1 pizca de nuez moscada (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

Complementos para la pizza:

- 500 g de masa para pizza
- 1/2 taza de tomate en cubos
- 1 calabacita en rodajas a la mitad
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 barra de queso crema
- Sal

Preparación:

1. Dore la carne con la cebolla hasta que ésta última quede transparente, añada la zanahoria, el ajo entero, el apio y suficiente sal, guise todo por 5 minutos más. Coloque en una olla express el agua y agregue al guisado anterior. Deje cocer por 1/2 hora o hasta que la carne esté suave. Quite toda el agua y retire los dientes de ajo. Reserve.
2. Para el chimichurri, coloque en una licuadora todos los ingredientes excepto el aceite y muele en seco. Con la licuadora andando, incorpore cuidadosamente en forma de hilo el aceite de oliva hasta que se haga una consistencia no muy espesa ni muy líquida. Agregue sal al gusto y reserve.
3. Para la Duxelle (salsa) de champiñones, salteé el tocino sin aceite a fuego medio en un sartén. Una vez que el tocino esté un poco dorado, retire del fuego y reserve. En la grasa sobrante del tocino guise los champiñones, el ajo picado y el echalote hasta que éste último quede traslucido, agregue tocino que se reservó previamente, revuelva muy bien y añada sal y pimienta al gusto. Reserve.
4. Salteé la calabacita con 3 cucharadas de aceite de oliva. Reserve.
5. Precaliente la parrilla a fuego medio o el horno a 200° C.
6. Extienda la masa con un palote hasta que esté delgada y colóquela sobre un molde para pizza en el horno por 10 minutos aproximadamente o en el caso de la parrilla hasta que esté bien cocida.
7. Extienda el queso crema en la superficie del pan, sobre el queso crema agregue la Duxelle de champiñones, la calabaza y la carne.
8. Decore con los cubos de tomate y añada chimichurri al gusto.
9. Porcione y sirva.

**RINDE 8
PORCIONES**

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

