



serunion 
educa

Recetas riquísimas para hacer en casa

Piruletas de pizza

Javier González Estévez- Jefe de cocina del Colegio
Santa Ana y San Rafael (Madrid)

Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

Harina para hacer rodar el rodillo

Para la masa:

- 200 g (1 y ¼ taza aprox.) de harina de fuerza
- 2 pellizcos de sal
- 2 pellizcos de azúcar
- 2 pellizcos de levadura seca de pan o en polvo, de panadería (algo más que la punta de un cuchillo)
- 130 ml (½ taza aprox.) de agua templada

Alternativa: si no puedes hacer la masa, puedes comprar masa de pizza fresca congelada o de hojaldre.

Para el relleno:

- 8 cucharadas de tomate frito
- 2 tazas de queso mozzarella
- Orégano seco o albahaca (fresca, si se tiene)

Se pueden añadir otros ingredientes cortados pequeños, pero no demasiados para no aumentar el peso.

- Brochetas de unos 15-20 cm.

Receta

1. Haz un volcán con la harina y en su interior añade la sal, el azúcar y la levadura. Después añade el agua poco a poco y ve amasando hasta conseguir una masa homogénea. El proceso debe durar entre 8-10min. Forma una bola y tápala con un





Recetas riquísimas para hacer en casa

- pañó limpio. Reposa la masa en un lugar cálido durante 40-50 minutos.
2. Enharina la mesa de trabajo y estira la masa con ayuda del rodillo. Añade algo de harina si se pega la masa, pero no mucha porque si no la masa quedará dura. Estira la masa formando un cuadrado de 30 cm. Pon un poco de salsa de tomate y cubre con queso rallado, hierbas aromáticas y los ingredientes que quieras.
 3. Enrolla la pizza a lo largo y corta en rebanadas de un dedo. Humedece los palos de brocheta con agua para que no se nos tuesten y ennegrezcan. Pincha la masa cortada en la brocheta. Formando una piruleta.
 4. Precalienta el horno a 200°. Coloca las piruletas en una bandeja con papel de horno y hornéalas durante 10-12 minutos. Pasado este tiempo, saca las piruletas y añade, por encima, un poco de sal y queso. Termina gratinando durante 5 minutos.

*Más sano
¡más bueno!*

Si quieres la opción + saludable, utiliza harina integral y haz la salsa de tomate, casera.

Alérgenos

HUEVO Y LECHE

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.