

PIZZA DE QUESO CON KOMBU E HINOJO MARINO Y OLIVAS NEGRAS

INGREDIENTES (para 4 personas)

350 gr de harina de fuerza con levadura
200 cL de agua
Aceite de oliva virgen extra
Sal
200 gr de tomate triturado
Queso San Simón de la Costa
1 tira de kombu
Olivas negras sin hueso
Hinojo marino al gusto



PREPARACIÓN:

1. Si no compramos la masa hecha, para hacerla vamos a usar la harina, un pedazo de sal, medio vaso de agua tibia y 3 cucharadas de aceite. Removemos y amasamos. Dejamos reposar en un lugar tibio hasta que eleve 30 minutos después.
2. Ponemos a hervir en agua el kombu durante 10 minutos y lo cortamos en tiras más pequeñas.
3. En una sartén, pasamos el tomate triturado con una cuchara de aceite y un poco de sal.
4. Calentamos el horno a 200º C.
5. Estiramos la masa de la pizza con un rollo y la ponemos sobre una hoja de papel vegetal, que colocaremos en una fuente de horno.
6. Montamos la pizza repartiendo el tomate primero, sobre lo que añadiremos el hinojo cortado en trozos muy pequeños, añadimos por encima rebanadas de queso y sobre ellas las tiras de argazo. Podemos añadir también las olivas negras, o bien dejarlas sin cocinar y añadirlas después.
7. Cocinamos la pizza unos 25 minutos en el horno.

Acompañada de una sopa de verduras en invierno o de un gazpacho en verano sería una comida mucho más saludable.

