

Pizza caprese a la manchega con Queso Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- 400 gr. de harina
- 200 ml. de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- una pizca de sal
- Queso Manchego Curado Las Terceras
- Tomate natural grande
- Jamón ibérico
- Salsa Pesto
- Aceitunas negras

PREPARACIÓN:

En un bol, mezclamos la harina y la sal, y en el centro de la harina añadimos el agua y las cucharadas de aceite de oliva. Amasamos bien hasta obtener una masa homogénea y compacta. Dejamos reposar 5 minutos. Extendemos la masa de pizza sobre la superficie de trabajo con papel de horno y con ayuda de un rodillo alisamos la masa. Cortamos el tomate en finas rodajas y lo colocamos sobre la masa. A continuación, añadimos unas lonchas de jamón ibérico cortado en finas lonchas, y unas cuñas de queso Manchego Curado Las Terceras. Añadimos la salsa pesto al gusto y horneamos durante 15-20 minutos. Para servir, añadimos unas pocas aceitunas negras y listo.