

Pizza con boloñesa

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 40 '
- 6



Comentario nutricional

Si quiere hacer que la receta tenga menos contenido en grasa, utilice carne picada de pollo. Elabore el tomate frito empleando poco aceite y utilice un queso light

Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y deje reposar la masa entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divídala en dos partes, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Para hacer la salsa boloñesa, vierta el aceite en la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír durante 20 minutos a 180°. Sofría la cebolla rallada durante 3 minutos, añada la zanahoria rallada y los champiñones troceados y sofría 3 minutos más.
4. Agregue la carne picada y sofría otros 9 minutos. Por último, añada el tomate y el orégano y deje enfriar la salsa.
5. Coloque papel de horno en el fondo de la cubeta, disponga encima una de las masas y cúbrala con la mitad del sofrito. Espolvoree el queso rallado y programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
6. Repita la operación con la otra masa.