

Pizza grillada con pesto y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-grillada-con-pesto-y-queso-de-cabra>

Preparación

Para hacer el pesto, mezclar las hojas de albahaca, el ajo, los piñones y dos cucharadas de aceite de oliva en un procesador de alimentos y procese hasta que esté un poco grueso. Con el motor funcionando, rocíe lentamente el aceite de oliva restante en un flujo constante. Agregar el jugo de limón, el queso parmesano, sal y pimienta y continuar procesando hasta que quede suave. Para preparar la pizza, calentar la parrilla (ya sea de gas o carbón está bien) y rociar las rejillas con spray antiadherente. Además, rociar la parte posterior de una bandeja de horno y con aceite en aerosol antiadherente. Ponga a un lado. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga más o menos cerca de 30 cm de diámetro. No tiene que ser perfecto! Transferir cuidadosamente la masa de pizza en la parte posterior de la bandeja de horno engrasada. Con cuidado, levante la masa de la parte posterior de la bandeja de horno y colóquela sobre la parrilla. Cocine por unos 5 minutos, comprobando de vez en cuando. La masa debe estar empezando a burbujear y si revisas la parte inferior, se debe ver un poco quemado. Retire la masa

Ingredientes

- Para el pesto: 3 taza/s Albahaca
- 2 cucharadita/s Ajo picado
- 2 cucharada/s Piñones tostados
- 1/3 taza/s Aceite de oliva
- Jugo de 1/2 limón
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 Masa de pizza
- 150 gramo/s Queso de cabra fresco
- 1 Tomate cortado en rodajas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Visitas

de la parrilla y colóquela de nuevo en la parte posterior de la bandeja de horno. De vuelta la masa para que la parte quemada sea la parte superior y luego desparrame por encima el pesto. Agregue el queso y las rodajas de tomate. Deslice con cuidado la masa de nuevo en la parrilla y cocine durante otros 5-6 minutos, comprobando a menudo. Cuando haya terminado, la corteza debe estar hinchada, la parte inferior ligeramente carbonizada y el queso derretido. Deslice la pizza de nuevo en su bandeja de horno, dejar enfriar y cortar para servir!

