

Pizza de pulpo, queso ahumado, puerros, setas, aceite de trufa y patatas

fácil

Ingredientes

Para la masa

- 500 g de harina de panadería
- 270 g de agua templada
- 10 g de levadura
- 10 g de sal

Para la pizza

- 2 Patatas cocidas
- 1/2 puerro
- 200 g queso ahumado
- 1 Pulpo mediano precocido
- 1 Cebolla roja
- 200 g de setas variadas
- 1 vaso de salsa de tomate
- Aceite de trufa al gusto para decorar

Preparación

Pasos a seguir

- Para hacer la masa mezclamos agua, levadura, sal y harina hasta formar una bola. Dejar reposar tapada durante una hora.
- Cortamos la cebolla en juliana y el puerro en trozos pequeños; el pulpo y las patatas en tacos gruesos.

- Cuando haya pasado la hora de reposo, estiramos la masa en una mesa empolvada y le damos forma circular.
- Ponemos encima el tomate triturado, el queso, la patata, el pulpo, la cebolla, los puerros y las setas.
- Horneamos durante 30 minutos en un horno precalentado a 250°C.
- Aliñar con el aceite de trufa al gusto