

# Original pizza de 3 quesos con frambuesas y una pizca de cacao

## Ingredientes

- - Una base de pizza fresca
- - 1 cucharada de cacao puro en polvo
- - 100 gr. de queso Brie
- - 100 gr. de mozzarella de búfala
- - 50 gr. de gorgonzola
- - Un puñado de frambuesas frescas
- - Un puñado de nueces caramelizadas
- - Romero seco

El plato estrella por excelencia de la **gastronomía italiana** es la **pizza**. Un alimento de fácil preparación y que se ha convertido en referencia para cenas improvisadas, noches delante del televisor o aquello recurrente para llevar a un pica-pica entre amigos. Puestos a hacer algo rápido y tan sencillo, no seamos cutres y dediquemos un poco de imaginación para sorprender a todo el mundo.

Podrás presentarte en casa de tu amigo con sólo esta pizza, pero quedarás como un auténtico chef y seguro que te acabarán pidiendo la receta. No es que sea complicada, pero la combinación de sabores, la fruta fresca y la mezcla y untuosidad que le aportan los quesos son sorprendentes. Y si hablamos del toque de cacao... ¡Eso ya es otro nivel!

Los **italianos** en relación a las pizzas son reacios a sus modificaciones. Si habéis tenido oportunidad de preguntarle a alguno, normalmente te dicen que **una pizza con muchos ingredientes no es una pizza**. La 'perfecta' sólo tiene que llevar -sobre una buena masa artesana- salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca una vez horneada. Nada más. Posiblemente tendrán razón, ellos son los reyes en esto. Así que no les llevaremos la contraria y, si queréis, la llamamos 'Pizza'

tomando como prestado el nombre; o sino, tarta salada ex-qui-si-ta.

No tengáis miedo con **añadirle el cacao**. Pensad que es un ingrediente amargo, y no dulce. Podéis hacer una prueba y poner poco la primera vez y la siguiente vez que la preparéis (que seguro que repetiréis mucho) añadís un poco más.



¿Verdad que es genial? En una sola base de pizza tenemos todos los sabores juntos: el dulzor de las nueces caramelizadas, el salado del queso, el amargor del cacao puro y el ácido de las frambuesas.

### **Preparación:**

- Precaentar el horno a 200°C.
- Estirar la base de pizza sobre la mesa de trabajo. Pinchar toda la superficie con un tenedor y espolvorear la cucharada de cacao.



- Cortar el queso brie en lonchas de 0,5 cm de grosor y repartir sobre la masa.



- Repartir a trozos la mozzarella y el gorgonzola.



- Disponer las frambuesas encima de todo, repartiéndolas de manera uniforme.



- Hacer la misma operación con las nueces y espolvorear romero seco.

- Disponer la pizza sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

- Hornear 10 minutos en la zona intermedia del horno. Pasado el tiempo, hornear 10 minutos más en la parte inferior, para que quede una masa tostada y crujiente.



- Retirar del horno, pasar a una rejilla, cortar y servir de inmediato.

#### **NOTAS:**

- Se pueden sustituir las nueces caramelizadas por nueces pecanas u otro tipo de fruto seco, aunque que sea caramelizado es importante para la combinación de sabores.

- Este plato es mejor consumirlo en caliente. Si ha sobrado, se puede calentar de nuevo unos minutos en el horno o sobre la tostadora.

- El cacao le da un toque diferente y combina muy bien con el resto de ingredientes. Hay que vigilar la medida para que el queso no sea protagonista de todo el sabor ni nos sobrepasemos con el cacao y resulte excesivo.

- Se puede usar una base gruesa de pizza, aunque queda mejor con una masa fina y crujiente. En este caso, la masa quebrada también puede funcionar.