

# Pizza casera con mozzarella, jamón curado y foie

## Ingredientes

- -Masa casera que hacemos en casa con harina, agua, sal y aceite de oliva
- -Mozzarella de búfala
- -Piperrada de cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y tomate
- -Jamón curado
- -Foie cocido
- -Perretxiko o seta de primavera
- -Cebollino
- -Rúcula micro
- -Un chorrete de aceite de oliva virgen

Unai Fernández de Retana, cocinero del restaurante [El Clarete](#) de Vitoria-Gasteiz nos propone **un plato para comer con los dedos**, una pizza de las que le gustan a él, experimentando **con ingredientes naturales** sobre una masa clásica.

## Preparación:

- Hacemos un pan con harina, agua, sal y aceite de oliva virgen. Hacemos una bola que como no lleva levaduras no vamos a dejar fermentar.



- Estiramos la masa con ayuda de harina y un rodillo sobre una superficie lisa. Recortamos para hacer la porción que queremos.



- Sobre la base extendemos con una cuchara una piperrada que hacemos en casa con cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y tomate... todo natural, bien natural, que previamente hemos pochado en una cazuela.



- Sobre la piperrada añadimos el queso, una mozzarella de búfala. Esto lo metemos al horno, horno fuerte a 220 grados.



- Cuando veamos que la masa ha quedado ya dura, que ya está quedando un poco tostadito por encima, la sacamos.



- Añadimos los últimos ingredientes, que en este caso son el jamón curado, el foie y el perretxiko crudo, aromatizando luego con cebollino y rúcula micro y rematando con un poquito de aceite de oliva virgen.



- Con la temperatura que suelta la pizza los ingredientes se hacen y luego en boca es calor todo. ¡Y a disfrutar!