



## *Receta: Pizza con alcauciles*

### Ingredientes

400 grs. de harina | 2,25 grs. de levadura fresca | 6-8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen | 7 alcauciles  
| 200 grs. de muzzarella | Jugo de 2 limones | 3 dientes de ajo | Perejil y sal.

### Preparación

Se coloca la harina en un recipiente amplio. Se hace un hueco y en el mismo se dispone la levadura previamente disuelta en agua tibia y 3 ó 4 cucharadas de aceite y se va incorporando la harina hacia adentro. Agregar el agua tibia que sea necesaria hasta formar un bollo blando en el cual los dedos casi no se peguen.

Dejar reposar la masa entre una hora y una hora y media.

Mientras tanto limpiar bien los alcauciles, quitar las hojas duras, cortar las puntas y quitar la pelusa del interior. Cortar en trozos pequeños y dejarlos en agua con limón unos minutos. Luego hervirlos en agua salada hasta que estén tiernos.

Estirar la masa sobre una asadera y cubrir con los alcauciles. Condimentar a gusto y esparcir el resto del aceite por encima.

Llevar a horno durante 20 minutos. Retirar de horno agregar el ajo picado y disponer la muzzarella en trozos pequeños y llevar nuevamente al horno durante 10 minutos más.