

PIZZA CAMPESINA

CENA



INGREDIENTES

- ½ pimiento rojo en rodajas
- ½ pimiento amarillo en rodajas
- ½ berenjena
- 1/2 calabacín en rodajas
- 1 alcachofa troceada
- salsa de tomate
- 1 huevo
- ajo
- perejil
- **100gr queso Gouda tierno Rallado Castillo de Holanda**
- Aceite de oliva virgen
- Sal

PREPARACIÓN

- 1.- Una vez tengamos la masa de la pizza preparada añadir un poco de salsa de tomate, el **queso Gouda tierno Rallado Castillo de Holanda**, las rodajas de berenjena, calabacín, pimiento rojo y amarillo.
- 2.- Espolvorear con un poco más de queso. Colocar en el centro el huevo.
- 3.- Hornear hasta que adquiera el punto que deseemos. Una vez fuera del horno poner sobre la pizza un majado de ajo, perejil y aceite. Añadir un poco de trufa negra rallada.

ELABORACIÓN DE LA MASSA

- **100 gr. de harina**
- **50ml de agua**
- **1 cucharadita de aceite de oliva**
- **sal**

