

SHRIMP SCAMPI PIZZA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

1 pizza mediana



Ingredientes

- Masa para pizza fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 dientes grandes de ajo fresco picado
- ¼ taza de consomé de mariscos
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 1 libra de 16 camarones frescos pelados, desvenados y enjuagados
- ¾ cucharadita de sal
- ¾ taza de queso mozzarella rallado
- ¼ taza taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de condimento italiano

Instrucciones

Para hacer la pizza en piedra para hornear:

1. Coloca la piedra para hornear en el horno y precaliente a 500 F (260 C) durante UNA HORA.
2. En una sartén grande, derrite la mantequilla y el aceite a temperatura media-baja, agrega el ajo y la ralladura de limón, cocina por un minuto.
3. Agrega el consomé de mariscos y el jugo de limón, cocina a fuego lento durante 2 minutos.
4. Incorpora los camarones y agregarles la sal, cocina solo hasta que estén rosados, sacarlos de la sartén y dejar aparte y dejar la mezcla de ajos y limón en la sartén.
5. Estirar la masa de pizza (según el grosor que prefieras) y luego colocar en un pedazo de papel de hornear espolvoreado con cornmeal o en una pala de pizza forrada con harina de maíz.
6. Cepilla la masa con la salsa de ajo y limón de la sartén, sé generosa. pero que tu pizza no parezca un lago :)

7. Cubre con camarones, queso mozzarella, queso parmesano y espolvorea con condimento italiano.

8. Desliza la pizza sobre la piedra para hornear precalentada o colócala con el papel de hornear y hornea durante 8 a 10 minutos, hasta que el queso esté burbujeante. Servir con hojuelas de pimienta roja picante.

Para hacer la pizza en molde para pizza, sin la piedra:

1. Precalienta el horno a 500 F (260 C), y luego sigue los demás pasos para cocinar los camarones.

2. En el paso 5, transferir la pizza al molde de pizza, seguir los pasos restantes y hornear la pizza por 10 a 12 minutos, hasta que veas el queso burbujeante.

www.unapizcadeluna.com