

## PIZZA DE ALCACHOFAS, ESPINACAS Y QUESO FETA

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 2 pizzas



### Ingredientes:

- 1 libra de masa de pizza
- ¼ taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo grandes picados
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de espinacas, cocidas y escurridas
- 2 tazas de corazones de alcachofa marinados y escurridos
- 4 onzas de mozzarella fresca en rodajas finas o ralladas, aproximadamente 1 taza
- 2-4 onzas de queso feta desmoronado
- Piñones
- Arugula fresca

### Instrucciones:

1. Calienta una sartén pequeña a fuego medio, agrega el aceite de oliva y el ajo. Cocina durante uno o dos minutos, hasta que el ajo esté fragante (¡POR FAVOR, observe de cerca! No quemes el ajo). Retira del fuego y agrega la albahaca, el jugo de limón, la pimienta y la sal. Dejar de lado.
2. Corta y prepara todos los ingredientes para tenerlos listo.

### PARA HACERLA EN EL HORNO:

1. Precalienta el horno a 275 C / 530 F, o tan alto como sea posible, coloca el estante en el tercio superior del horno (justo abajo del calor), prepara los moldes para pizza untandoles un poco de aceite de oliva, dejar aparte.
2. Toma tu masa ya crecida, colócala en una superficie enharinada, dividir en dos o tres partes, comienza con la primera y estírala con tus manos, dándole la forma que quieras, luego transferirla a un molde para pizza, engrasada con un poco de aceite de oliva, haz lo mismo con tus demás masas.

3. Untar las pizzas con la mezcla de aceite de oliva que tenias lista, luego esparcir las espinacas (asegurate de exprimir el exceso de líquido) de manera uniforme por las pizzas.
4. Cubre con el queso mozzarella, luego las alcachofas y luego esparcir el queso feta desmoronado, termina con una pizca de piñones.
5. Hornea 10 minutos, rotando a los 4 minutos y revisando a los 8 minutos, hasta que el queso se derrita. (Pon un timer, para que no se te quemem). Cortar en pedazos y servir inmediatamente con arugula fresca encima y extra piñones !!

#### **PARA HACERLA EN EL GRILL:**

1. Precalienta tu asador a 425 F (245 C), limpia cualquier sucio que haya quedado en la rejilla de asar.
2. Toma tu masa ya crecida, colócala en una superficie enharinada, dividir la masa en dos o tres partes.
3. Coloca un pedazo de papel de hornear sobre una superficie limpia y esparce aceite de oliva sobre el papel con tus manos, para que quede bien distribuido.
4. Coloca una de las masas sobre el papel de hornear y estírala (con tus manos) en forma de óvalo o círculo hasta que la masa ya no se tire hacia atrás.
5. Transfiere tu masa de pizza a la parrilla tomando el papel de hornear y volteando boca abajo para que la masa aterrice de manera segura sobre las rejillas. Luego, retira el papel de la masa.
6. Cierra la tapa de la parrilla y deja que la pizza se cocine durante 2 o 3 minutos hasta que esté dorada por debajo. La pizza puede producir algunas burbujas en la parte superior, pero se asentará una vez que le des la vuelta.
7. Después de 2-3 minutos, revisa cuidadosamente la parte inferior de la masa con unas pinzas. Si el fondo está dorado, usa tus pinzas para voltear la pizza.
8. Rápida y cuidadosamente cubra su pizza con la mezcla de aceite de oliva, espinacas, queso mozzarella y queso feta desmoronada y piñones

9. Cierra la tapa de la parrilla y deja que la pizza se cocine durante 2 o 3 minutos más hasta que el queso se derrita y la parte inferior esté dorada.
10. Una vez que el queso se haya derretido y la parte inferior de la pizza esté dorada, sacarla del asador con pinzas o paleta para pizza y colocarla sobre una tabla de cortar.
11. Deja que la pizza se enfríe durante 5 minutos antes de cortarla. Espolvorea con arugula fresca, corta y disfruta!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)