

CALABACITAS DE PIZZA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 16 calabacitas



Ingredientes:

- 2 rollos de masa para pizza
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de jamón cortado
- 1/2 taza de salami/pepperoni cortado
- 1/2 taza de salsa para pizza
- Pretzels en palitos
- Hilo para cocinar

Instrucciones:

1. Estirar la masa para pizza y cortar cada rollo en 8 o 6 porciones (dependiendo del tamaño de la masa para pizza), estirar con la mano o con un rodillo para que tome forma circular.
2. Colocar 1 cucharadita de salsa para pizza en el centro de cada círculo, agregar queso mozzarella, salami y jamón.
3. Cerrar cada calabacita creando una estilo de bolsita, juntando la masa en la parte superior, apretando bien para que quede bien cerrado y no se salga los ingredientes de adentro (como me pasó a mi 😅) Hacer esto con todos los pedazos de masa que tengas.
4. Precalentar el horno a 400 F (220 C) y preparar uno o dos moldes para hornear con papel para hornear, dejar aparte.
5. Cortar un trozo grande de hilo de cocina o 3 pequeños, para poder hacer la forma de la calabaza.
6. **Si trabajas con 3 hilos:** Coloca los 3 hilos en forma de estrella y luego ubica la bomba de pizza en el centro con el cierre para abajo. Levantar el hilo, no dejarlo tan apretado y hacer un nudo doble en la parte superior, hacer esto con los 2 hilos restantes, cortar el exceso de hilo después de hacer los nudos.

Si trabajas con 1 hijo largo: Colocar la bomba de masa con el cierre para abajo sobre el hilo, subirlo, enrollar y pasarlo por debajo de la bomba, levantarlo nuevamente el hilo, enrollar y volver a pasar el hilo por debajo de la bomba, levantarlo y hacer un nudo doble, cortar el exceso de hilo. Envolverlo uniformemente alrededor de la bomba para dividirla en 8 o 6 secciones. **(Si tienes dudas, mira el video para que lo veas con claridad)**

7. Colocar las calabazas en el molde para hornear que tenías listo y hornear de 15 a 20 minutos, hasta que estén doradas.
8. Sacar del horno, dejar enfriar unos 5 minutos, con una tijera cortar los hilos, quitarlos con suavidad, luego colocar un pedacito de pretzel como tallo y listos para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*La cantidad de calabazas que te salgan dependerá del tamaño del que las hagas.

*Puedes adaptar el relleno según tu gusto, aceitunas, quesos diversos, pedacitos de tocino, etc. También la salsa para pizza la puedes sustituir por pesto de albahaca o pesto rosso... sencillamente como tu prefieras.