

## PIZZA CAPRESE EN HOJALDRE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 pedazos

### Ingredientes:

- 1 masa de hojaldre, descongelada si está congelada
- 2 o 3 tomates grandes, en rodajas finas
- Sal y pimienta
- 1/3 taza de pesto, hecho en casa o comprado
- 125 gr. de mozzarella fresca, cortada en trozos
- 1 huevo + 1 cucharadita de agua, mezclados
- Glaseado balsámico, para rociar



### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 425 F (220 C). Preparar una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
2. Estirar la masa sobre el molde preparado, pinchar toda la masa con un tenedor, esto evitará que se formen burbujas grandes.
3. Cortar los tomates en rodajas y colocarlos sobre una toalla de papel, espolvoréarlos con sal por todos lados y dejar reposar durante 5 minutos para que suelten un poco de jugo, después de 5 minutos, secarlos con un papel toalla.
4. Agregar el pesto sobre la masa y untarlo dejando un borde de 1 pulgada. Colocar los tomates sobre el pesto y cubrir con los trozos de mozzarella.
5. Untar los bordes de la hojaldre con el huevo batido, si no quieres o no puedes usar huevo, puedes untarlo con un poco de leche de tu preferencia.
6. Hornear durante 20 a 25 minutos, o hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente. Retirar del horno y rociar con glaseado balsámico, cubrir con albahaca fresca picada, lista para disfrutar y ser feliz.

### Nota:

\*No saltarse el paso de dejar el tomate en reposo, para evitar que el hojaldre quede mojado.