PIZZA DE BURRATA, MORTADELA Y PESTO

10 MINUTOS | 10 MINUTOS | 1 PIZZA

Ingredientes:

- 1 pizza o pinsa pre preparada
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 4 lonchas finas de mortadela
- 1/3 de Pesto de Albahaca, comprado o hecho en casa
- 1 burrata
- 3 cucharadas de pistachos triturados
- Hojasde albahaca fresca para decorar, opcional

Pesto de albahaca:

- 2 tazas de hojas de albahaca
- 1/3 taza de queso parmesano rallado
- 1/3 taza de pistachos, nueces o piñones
- 1/2 taza de aceite de oliva virgen
- 1 diente de ajo
- Jugo de medio limón
- Sal al gusto

Instrucciones:

1.Calentar el horno a 220 C (430 F) y preparar una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.

2. Colocar la pizza precocida en la bandeja preparada, rociarla con aceite de oliva y esparcir queso mozzarella sobre toda la pizza y hornear por unos 10 minutos, hasta que el queso se derrita.

3. Sacar del horno, espolvorear la mirada de la cantidad de pistacho picado sobre todo la masa, colocar la mortadela formando como montañitas.

4. Tomar la burrata y con las manos desmoronarla y colocarla en diferentes lugares de la pizza, añadir pesto, espolvorear el resto de los pistachos picados y decorar con hojas de albahaca, cortar, disfrutar y ser muy feliz.

Notas:

*Yo utilice burrata pero la puedes sustituir por queso mozzarella. La diferencia es que la burrata es más cremosa.

*Puedes utilizar pesto hecho en casa, te adjunto la receta, solo tienes que agregar todos los ingredientes en el procesador de comida y procesar hasta que todo esté cortado en pedacitos muy pequeños y luego ajustar la sal de acuerdo al gusto; o puedes utilizar pesto comprado.