



una pizza de Luna



10
MINUTOS



20
MINUTOS



SALEN 10
PEDAZOS

Ingredientes:

- 1 rollo de masa para pizza, comprada o hecha en casa
- 1 lb. de jamones de diferentes tipos: yo use Mortadela Italiano, Jamón York y Jamon Ahumado
- 14 aceitunas
- 2 cucharadas de pasas
- 1 cucharada de mostaza
- 1 huevo + 1 cucharada de agua

ROLLO DE JAMÓN

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) y forrar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Estirar la masa para la pizza en una superficie plana y limpia. En el borde izquierdo de la masa, coloca las aceitunas y enrolla una vez ligeramente, dejando lo más apretada posible para evitar que se muevan.
3. Untar con mostaza tres cuartas partes de la masa (dejando $\frac{1}{4}$ de la masa sin mostaza). Sobre el área cubierta con mostaza, colocar los jamones y luego espolvorear un poquito de pimienta y esparcir las pasas.
4. Enrollar la masa con cuidado hasta llegar a la parte que no tiene mostaza. Ese cuarto de masa que queda libre lo vas a cortar en tiras finas.
5. Llevar esas tiras hacia arriba, pasándolas por encima del rollo, apretando lo más posible y dejándolas abajo del rollo.
6. Transferir el rollo a la bandeja para hornear forrada con papel pergamino y untar la mezcla de huevo con agua por toda la superficie y hacer varios pinchazos con un tenedor en la parte superior.
7. Hornear durante unos 20 minutos, o hasta que esté bien dorado, luego sacar del horno, disfrutar y ser feliz.