



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de boletus deshidratados Trevijano
- 120 g de mezcla de setas
- 3 cdas de salsa de tomate casera
- 50 g de mozzarella o queso vegano fundente
- 50 g de rúcula
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Masa:

- 250 g harina panadera
- 130 g de agua
- 5 g de levadura fresca
- 11 g de aceite de oliva
- 5 g de sal



**Boletus
Deshidratados**

Preparación

1 – Mezclamos en un cuenco la harina y desmenuzamos la levadura. Añadiremos agua y mezclamos bien con las manos 3 minutos. Añadiremos entonces la sal y seguimos amasando. Después vendrá el aceite. Lo agregamos a la masa y amasamos 5 mins más. Cuando la masa esté fina y elástica, resérvala en un bol con aceite y cúbrela con film o algo. Deja reposar 1 hora o hasta que doble su tamaño.

2 – Mientras tanto, ponemos los boletus en agua tibia y dejaremos que se rehidraten unos 20 minutos.

3 – En una sartén calentamos el AOVE y añadimos el ajo picado. Cuando se dore, añadiremos las setas y cocinaremos 10 minutos a fuego medio.

4 – Ecurrimos los boletus y los añadimos a la sartén, salteando unos 5 minutos. Reservamos.

5 – Es hora de recuperar nuestra masa. La estiramos para darle forma de pizza, la colocamos en la sartén, añadimos el tomate, el queso, y los boletus con el ajito. Tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo unos 15´. ¡A disfrutar de una comida sincera!



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1301 kJ 309 kcal
Grasas (g)	9,88
de las cuales Saturadas (g)	5,03
Hidratos de carbono (g)	48
Fibra alimentaria (g)	6,5
Proteínas (g)	8,2
Sal (g)	0,54