



## PIZZA DE BERENJENA CON TOMATE

### Preparación

#### Ingredientes para 4 personas

- 400 gr de harina
- 50 gr de harina de maíz amarilla
- 5 gr de levadura seca en polvo
- 50 ml de aceite de oliva
- 250 ml de agua
- 1 taza de salsa de tomate frito
- 1 tomate
- 1 berenjena
- 2 cucharadas soperas de orégano seco
- 1 taza de mozzarella en hebras
- 8 gr de sal

**1º.** Vierte en un recipiente la harina y mezcla con la harina de maíz. Haz un hueco en el centro y vierte el agua tibia junto con la levadura seca. Remueve muy bien e incorpora el aceite y la sal en los bordes del recipiente. Amasa muy bien con ayuda de tus manos durante unos minutos y forma un bollo. Deja reposar en un recipiente tapado durante 60 minutos.

**2º.** Estira la masa de pizza y colócala sobre una pizzera engrasada con aceite de oliva. Vierte la salsa de tomate frito y esparce con una cuchara.

**3º.** Coloca un poco de aceite en una sartén y cocina la berenjena cortada en rodajas finas, dándolas vuelta cada 3 minutos.

**4º.** Corta el tomate en rodajas finas y colócalas junto a las rodajas de berenjena sobre la pizza. Por encima coloca el queso mozzarella en hebras y espolvorea con orégano seco. Hornea a 180° C durante 20 minutos o hasta que esté crocante.

[FUENTE: WWW.2TRENDIES.COM](http://WWW.2TRENDIES.COM)