

PIZZA DE ESPAGUETI DE MAR

Ingredientes

PARA LA BASE

- 500 gramos de harina integral
- 2 cucharadas de AOVE
- 20 gramos de levadura fresca
- 20 gramos de levadura fresca

(Otra opción es comprar las bases de pizza ya hechas)

PARA EL RELLENO

- 3 cebollas
- 3 zanahorias
- 25 gramos de Espagueti de Mar deshidratado
- 2-3 tomates

Preparación

1. Para hacer la masa de la pizza disuelve la levadura en 200 ml de agua tibia. Mezcla la harina con la sal y haz un volcán, añade el agua con la levadura y amasa. Incorpora el AOVE y sigue amasando hasta que la masa no se pique. La masa debe reposar 30 minutos antes de utilizarla.

2. Pela y corta la cebolla en trocitos y sofríelos en AOVE. Mientras pon a remojo el alga Espagueti de Mar durante 20 minutos. Lava y corta la zanahoria en juliana y añádela a la cebolla cuando esta esté casi transparente. Deja cocer durante unos 10 minutos más. Por último, añade el Espagueti de Mar remojado y mézclalo bien. Deja cocer por 10 minutos más.

3. Lava los tomates y córtalos en rodajas finas que utilizaremos en la base de la pizza, que habrás metido al horno durante 10 minutos (a menos que sea una base comprada precocinada) Sobre los tomates repartiremos el sofrito de cebolla, zanahorias y Espagueti de Mar, lo rocías con AOVE y al horno durante 15 minutos.

FUENTE: [HTTPS://DELIALGA.ES/](https://delialga.es/)