

CALZONE

INGREDIENTES:

100 g de queso de Burgos o requesón

100 g de jamón serrano a daditos

100 g de mozzarella rallada

3 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

masa para pizza.

PREPARACIÓN

Preparar una masa de pizza, tal como se explica en el libro.

Picar en la thermomix ligeramente el jamón serrano, a continuación añadir el queso de Burgos y la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar a velocidad 3, formando una pasta.

Con la masa de pizza se forma un disco, de 25 cm. de diámetro y 1/2 cm. de grueso.

Untar el disco con una cucharada de aceite.

Se rellena, se pone la mezcla en la mitad del disco y la otra mitad se dobla sobre esta formando una media luna. El relleno debe llegar a 3 cm. del filo, se aprietan los bordes y se unta por encima de aceite.

Se hornea unos 20 minutos hasta que este dorado. (también se puede hacer en vez de un disco grande varios de pequeños.)