

PIZZA CALZONE

Ingredientes:

- 100 gr. de queso de Burgos o requesón
- 100 gr. de jamón serrano a daditos
- 100 gr. 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 el 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).