

## **PIZZA ESTRELLA**

### **Ingredientes:**

- ~ 2 bases grandes redondas de masa para pizza.
- ~ 4 cucharadas de tomate con albahaca o al gusto.
- ~ 2 huevos cocidos pequeños.
- ~ 50gr. de aceitunas rellenas con pimiento o negras.
- ~ 250gr. de bonito fresco o en conserva natural o al gusto.
- ~ 100gr. de queso Mozzarella de búfala.
- ~ 1 huevo batido para pintar masa.

### **Preparación:**

- Troceamos el bonito menudito o lo escurrimos si es en conserva. Reservamos.
- Picamos las aceitunas y los huevos. Reservamos.
- Extendemos una base de pizza y extendemos las cucharadas de tomate por encima.
- Repartimos el bonito de la siguiente forma:
  - 100gr. aproximadamente en el centro de la base formando un montoncito.
  - El resto alrededor de la base. No debemos echar mucho relleno cerca del centro, repartiremos bien dejando al borde un centímetro o dos libre para que no se salga el relleno.
- Continuamos repartiendo por encima los huevos cocidos, las aceitunas y añadimos la Mozzarella en trozos pequeños.
- Tapamos con la otra base poniendo un vaso o bol redondo boca abajo en el centro de la masa. Pinchamos la masa con un tenedor alrededor del borde del bol.
- Apretamos bien el borde de toda la base con los dedos o con un tenedor.
- Dividimos la masa con 16 cortes de la siguiente forma:
  - Hacemos un corte en la masa partiendo del borde del bol hacia los extremos (como una cruz).
  - Luego cortamos entremedias haciendo cuatro cortes más (tenemos ya ocho cortes) y finalmente ocho cortes más entremedias de los ocho cortes anteriores.
- Cogemos dos cortes juntos, uno con la mano izquierda y otro con la derecha. Giramos suavemente una primera vez los trozos de masa y volvemos a girar nuevamente. Hacia la izquierda el trozo de la mano izquierda y hacia la derecha el trozo de la mano derecha. Se hace una especie de tirabuzón. Así sucesivamente de dos en dos con todos los cortes de la pizza.
- Pintamos con huevo batido y horneamos a 200° hasta que esté doradita, 20 minutos aprox.
- Servimos caliente.



## **FLAN RÁPIDO DE NARANJA**

### **Ingredientes:**

- ~ 400ml. de zumo de naranja (dos vasos grandes)
- ~ 150ml. de leche evaporada
- ~ 1 sobre (85gr.) de gelatina de naranja.
- ~ 4 ó 5 cucharadas de azúcar.
- ~ Azúcar para caramelizar el molde.



### **Preparación:**

- Calentamos el zumo de naranja con el azúcar sin que llegue a hervir. Apartamos del fuego y diluimos muy bien la gelatina en el mismo. Dejamos atemperar.
- Caramelizamos un molde. Reservamos.
- Mezclamos el zumo poco a poco con la leche evaporada y batimos.
- Rellenamos el molde caramelizado con la mezcla.
- Enfriaremos 6 horas en frigorífico como mínimo.
- Desmoldamos. Si deseamos lo serviremos con nata, chocolate...