

Pizza de pollo y rúcula

Deliciosa pizza casera con generosas cantidades de Rembrandt y bálsamo agridulce. Perfecta para almorzar o en cenas informales para compartir entre amigos.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

150g de pechuga de pollo sin hueso

2 cucharadas soperas de pasta de aceitunas (casera o preparada)

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

4 bases para pizza (de trigo integral)

200ml de salsa de tomate (casera o preparada)

75g de rúcula

75g de queso Rembrandt en lonchas muy finas

2 cucharadas soperas de vinagre balsámico

Preparación

1. Precaliente el horno a 220 °C.

2. Corte el pollo en tiras pequeñas y mézclelo bien con la pasta de aceitunas.

3. Caliente el aceite en un wok o sartén y fría el pollo durante 5 minutos hasta que quede dorado.

4. Coloque las bases para pizza en una bandeja de horno engrasada. Extienda la salsa de tomate uniformemente sobre las pizzas y reparta el pollo por encima.

5. Cocine durante 10 minutos en el horno precalentado, hasta que las pizzas estén doradas y crujientes.

6. Aderece la pizza con la rúcula y abundante queso Rembrandt en lonchas muy finas. Rocíe con vinagre balsámico y, si lo desea, con unas gotas de aceite de oliva y pimienta negra en grano molida.

7. Sírvaselo caliente como almuerzo o aperitivo.