

CALZÓN DE MARISCOS

Ingredientes:

- Masa
- ½ kg de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharada de aceite de olivo
- 15 g de de levadura en polvo
- 1 taza de agua (250 ml) ó más si se necesita
- Relleno
- 350 g de salmón cocido y marinado con aceite de oliva, ajo, chalote y vino blanco
- 350 g de camarón pacotilla limpio y marinado con aceite de oliva, ajo, chalote y vino blanco
- 2 ½ tazas de salsa de tomate para pizza (750 ml)
- 400 g de queso mozzarella rallado

Procedimiento:

Horno Precalentado a 340°C.

1. Para la masa, mezcla la harina con la sal, el azúcar, el aceite de oliva, la levadura y el agua hasta formar una masa homogénea. Deja reposar en un lugar tibio tapando con un trapo húmedo, hasta que doble su volumen. Reserva.
2. Divide la masa en 4 porciones iguales y en una mesa ligeramente enharinada con ayuda de un rodillo, extiende la masa hasta formar un círculo de 40 cm aproximadamente.
3. Para el relleno, coloca en cada círculo un poco de la salsa de tomate, salmón, camarones y queso. Cierra perfectamente en forma de empanada, evitando que se salga el relleno repite el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes.
4. Coloca en una charola previamente engrasada y enharinada. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que dore ligeramente. Retira del horno, corta en rebanadas y baña con un poco más de la salsa. Ofrece.

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4