

Nudo de pizza al ajo con salsa de tomate



Tiempo de preparación: 180 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (6 personas)

Para esta receta hemos usado:

- **Ingredientes para la mantequilla de ajo**

- Pulpa de tomates 500g 500 gr
- Ajo 4 dientes
- Mantequilla 75 gr
- Parmesano rallado 50 gr
- Perejil picado 2 cucharadas

- **Masa**

- Aceite de oliva 1 cucharada
- Agua tibia 250 ml
- Azúcar 1 pizca
- Harina ligera 500 gr
- Levadura fresca 15 g
- Sal 1 cucharadita

- **Para terminar**

- Espinacas bebé 100 gr
- Mozzarella rallada 200 gr
- Sal

- **Salsa**

- Aceite de oliva 1 cucharada
- Ajo 1 diente
- Albahaca fresca 1 puñado
- Cebolla 1
- Sal y pimienta



Preparación

1. Para la masa, disolver la levadura con el azúcar en el agua. Mezclar la harina y la sal, y amasar junto con el aceite y la mezcla de levadura en un procesador de alimentos durante 15 minutos, o amasar a mano durante 20 minutos. A continuación, formar una bola con la masa, colocarla en el cuenco, espolvorearla con harina y dejarla levar en un lugar cálido durante 2 horas, cubierta con un paño.
2. Mientras tanto, freír las hojas de espinacas en una sartén con un poco de aceite hasta que se reduzcan. Sazonar al gusto con sal. Dejar enfriar y luego mezclar con la mozzarella rallada.
3. Para la mantequilla de ajo, derretir la mantequilla en una sartén y añadir el ajo. Dejar que se cueza durante unos minutos. Mezclar el perejil y la mitad del parmesano en la mantequilla de ajo ligeramente enfriada.
4. Para la salsa de tomate, pelar la cebolla y el ajo, y cortarlos en dados gruesos. Saltear en aceite de oliva, desglasar con la pulpa de tomate en trozos y sazonar al gusto. Añadir la albahaca y cocer a fuego lento durante 10 minutos, luego hacer un puré.
5. Tras el tiempo de reposo, volver a amasar brevemente la masa. Dividir en unos 12-14 trozos iguales. Con las manos, hacer un rollo de masa con cada trozo y extenderlos con un rodillo. Espolvorear la mezcla de queso y espinacas en el centro y doblar los extremos uniéndolos para formar otro rollo largo de masa. Anudarlos una vez cada uno. Colocar los nudos individuales en una bandeja para horno o en una sartén de hierro fundido, y pincelar ligeramente con mantequilla de ajo. Espolvorear el resto del parmesano por encima.
6. Hornear durante 15 minutos en un horno de convección precalentado a 200 °C, y pincelar con el resto de la mantequilla de ajo apenas se saquen del horno. Servir con la salsa de tomate.

- Ronja Pfuhl