



Mise en place: utensilios e ingredientes



Mise en place es el término francés para decir "todo en su lugar". Para los cocineros, esto significa organizar todo. Encontrarás en la siguiente lista todos los utensilios que necesitas para organizarte y alistarte para hacer pizzas. Si no tienes algún utensilio en especial, también puedes, en muchos casos, improvisar con otros utensilios que tengas (por ejemplo, se recomienda tener una miserable, pero puedes utilizar una espátula de teflón o de silicona; una batidora eléctrica es útil, pero puedes usar un tazón de acero inoxidable y mezclar con una cuchara grande). Ya cuentas con la mayoría de estos utensilios y los otros los puedes conseguir fácilmente en tiendas de materiales de cocina. Si planeas hacer y hornear muchas pizzas, sugiero que inviertas en una báscula eléctrica pequeña de cualquier marca, pero de preferencia una que muestre el peso en onzas y en gramos.

LISTA DE MATERIALES

Herramientas

- Tazones para mezclar de varios tamaños (de acero inoxidable, si es posible)
- Tazas y cucharas medidoras
- Báscula eléctrica, si es posible
- Miserable de plástico
- Espátula raspadora de metal (también llamado "raspador")
- Espátulas de teflón o silicona
- Pala para pizza de metal y/o madera (ambas, si es posible)
- Piedra para horno (también llamada "piedra para pizza", mientras más ancha, mejor: 1" de grosor es ideal. Hay de varios tamaños, así que asegúrate de que quepa en tu horno)
- Batidora eléctrica, como las KitchenAid u otras marcas
- Cucharones de varios tamaños
- Cucharas grandes de acero inoxidable o de madera

CONTINÚA »



Mise en place: utensilios e ingredientes



- Cuchillo para pizza (cortador de rueda)
- Tablas de cortar
- Cuchillo de chef para preparar los ingredientes
- Procesador de alimentos
- Rallador de queso
- Sartén para salsas
- Film plástico
- Aceite en aerosol (en spray) o rociador de aceite
- Papel para hornear
- Moldes para pastel de 9" para pizzas de sartén o de estilo siciliano
- Bandejas (usualmente de 12" x 17")

Ingredientes

- Harina para panadería y/o harina de todo uso sin blanquear, si es posible
- Harina integral y/o de centeno
- Levadura instantánea (puede tener diferentes nombres en el mercado como Perfect Rise, Rapid Rise, Bread Machine Yeast, etc.) o levadura activa en seco, también comercializada como levadura seca activa
- Sal, sea sal kosher o de mesa (o tu tipo favorito de sal)
- Azúcar o miel
- Quesos añejos como: parmesano, asagio, romano o dry jack
- Quesos semisuaves y frescos como: mozzarella (fresco y más seco), fontina, provolone, cheddar, suizo, gouda, etc.
- Quesos suaves como: azul (roquefort, gorgonzola, danés, stilton o cualquier queso artesanal), ricotta, crescenza-straccino, burrata, etc.
- Productos de tomate enlatado, de preferencia entero, molido, triturado o en puré o salsa. La presentación es usualmente de latas de 28 onzas. También puedes usar botes de tu marca favorita de salsa para pizza.
- Aceite vegetal y/o de oliva. Los aceites más económicos son buenos para usar en las masas. El aceite de mejor calidad como el aceite extra virgen es mejor para usarse como ingrediente sobre la pizza.
- Aceite en aerosol (ve los Utensilios arriba): esto es un utensilio y un ingrediente a la vez ya que te facilita la vida al momento de cubrir las masas o de aceitar las bandejas para hornear. Cualquier marca funciona, pero intenta encontrar aceite de oliva en aerosol.
- Hierbas frescas y deshidratadas como orégano, albahaca, perejil, mejorana, romero, pimienta negra, pimentón, pimentón ahumado, ajo en polvo, hojuelas de chile, etc.
- Tus ingredientes favoritos como pepperoni, salami seco, salchichón, tocino, jamón, champiñones, albahaca fresca, pollo o pollo ahumado, almejas (enlatadas o frescas), camarones, ajo fresco, etc.
- Ve las recetas de la salsa para pizza, aceite picante de ajo, aceite de hierbas y para otros ingredientes necesarios.

FIN



Mise en place: utensilios e ingredientes



1. **Mientras más caliente esté el horno, más rica queda la pizza. Usa un horno de convección si tienes.** La razón para usar un horno muy caliente es que, mientras más tarde la pizza en hornearse, más seca y sosa quedará la corteza. Nuestra meta es crear una corteza crujiente pero que tenga aún una textura cremosa y no reseca. Cuatro minutos o menos es el tiempo de horneado ideal, pero la mayoría de los hornos caseros tardan de 5 a 8 minutos, así que, mientras más puedas acercarte al margen de 4 minutos, mejor quedará tu pizza.
2. **Las masas más húmedas pueden aguantar más tiempo en los hornos caseros que las masas más secas.** Las pizzerías usualmente ponen el horno más o menos a 600 °F (316 °C). Sin embargo, los hornos caseros rara vez alcanzan esa temperatura, lo que significa que hace falta más tiempo para que se horneen bien tanto la corteza como los ingredientes. Las masas de nuestras recetas para masas más húmedas resisten bien este horneado más prolongado, incluso si su manejo es más complicado.
3. **El método de estirar y doblar te permite aumentar la cantidad de agua en la masa.** La técnica de doblado crea una matriz de hilos de gluten que guarda la humedad y ayuda a lograr el "consejo número 2" mencionado antes.
4. **Mientras más harina integral contenga tu masa, mayor será el porcentaje de agua necesario.** Puedes alterar las recetas al reemplazar cualquier cantidad que gustes de harina blanca por una cantidad equitativa de harina integral, pero necesitarás una cucharada extra de agua por cada onza de harina integral que añadas.
5. **Nuestra receta de masa napolitana utiliza harina común de todo uso, no harina italiana -00- (doble cero).** En Nápoles, se usa su famosa harina italiana que no almacena tanta agua como la estadounidense debido al tipo de proteínas en esa harina y a su alto contenido de fécula, pero además hornean a 800 °F (427 °C) por aproximadamente 75 segundos, así que no necesitan tanta agua como la pizza de estilo estadounidense. No obstante, si quieres usar harina italiana -00- (como la de la marca Caputo o similar), siéntete libre de intentarlo (seguro sale rico), pero recuerda disminuir más o menos 1 onza (30 ml) del contenido de agua de nuestra receta. Personalmente, prefiero las harinas estadounidenses con calidad sabrosa y al dente, pero hay varias marcas con cantidades y fuerza ligeramente distintas de proteína, así que tendrás que ajustar la porción de agua que la receta sugiere. Al final, la masa te "dice" lo que le hace falta, así que escúchala y sigue la descripción de la textura, "suave y maleable", "pegajosa", etc., para hacer tus ajustes finales.
6. **Si echas a perder tu bola de masa al tratar de aplastarla (rasgaduras, hoyos, que se pegue entre sí, que se te caiga en la mesa, etc.), dale forma de bola de nuevo y ponla al final de cualquiera de las bolas de masa restantes, rocíala con aceite y cúbreala con film plástico.** Dale de 45 a 60 minutos para dejar que el gluten se relaje y trata de darle forma de nuevo. También puedes poner la bola de masa que rehiciste en una bolsa para congelador y guardarla para otro día.
7. **Algunos climas son más secos que otros y la harina, sin importar de qué marca sea, a menudo está seca también y por ello necesita más agua.** Esto sucede seguido en altitudes mayores también, así que deja que la masa te indique lo que necesita en lugar de seguir la receta escrita al pie de la letra.
8. **Agregar muchos ingredientes no siempre funciona bien en una pizza.** Calidad más que cantidad debe ser la regla a seguir. O, como solemos decir, más no significa mejor, mejor es mejor.
9. **Una piedra de horno solo es útil si se encuentra completamente precalentada.** Se trata de una placa térmica y necesita tiempo para absorber el calor para irradiarlo de vuelta hacia la corteza de la pizza, así que dale al menos 45 minutos para que se precaliente, incluso si el indicador del horno te dice que ya está listo.
10. **La harina sin blanquear sabe mejor que la harina blanqueada.** El ligero tono marfil de la harina sin blanquear está compuesto por pigmentos de betacaroteno que no solo agregan sazón, sino que sueltan un agradable aroma que mejora el sabor.



Mise en place: utensilios e ingredientes

SITIOS WEB Y LIBROS

Mi propio sitio web, www.pizzaquest.com, es un lugar divertido de visitar si buscas videos, recetas, columnas de invitados y enlaces a distribuidores de ingredientes y demás. Otros sitios web populares sobre pizzas son:

- www.pizzamaking.com
- slice.seriousseats.com
- www.pizzatherapy.com

Hay muchos libros sobre pizzas, pero estos son los que yo sugiero que agregues a tu biblioteca:

- *American Pie: My Search for the Perfect Pizzade* Peter Reinhart (Ten Speed Press, 2003). Está bien, no soy imparcial, pero creo que es una gran lectura y el mejor libro sobre pizzas que existe.
- *Pizza: A Slice of Heaven de Ed Levine* (Universe, 2005). Un fantástico compendio de reseñas y pasión sobre la pizza de parte del fundador del genial sitio web seriousseats.com.
- *Pizza de Diane Morgan y Tony Gemignanani* (Chronicle Books, 2005). Muchas recetas buenas y consejos del gran campeón pizzaiolo mundial Tony Gemignani.
- *The Great Chicago-Style Pizza Cookbook de Pasquale Bruno, Jr.* (McGraw-Hill, 1983). Este es un libro imprescindible para los amantes de la pizza estilo Chicago.
- *Pizza: From Its Italian Origins to the Modern Table de Roario Buonassisi* (Firefly Books, 2000). Un libro hermoso e informativo que se tradujo de su versión original en italiano.

UTENSILIOS E INGREDIENTES

The King Arthur Flour Co.

Un sitio web favorito e imperdible para encontrar utensilios e ingredientes. El sitio web tiene muchos productos que no se encuentran en el catálogo de King Arthur, así que debes solicitar el catálogo, pero además revisar la página web para encontrar mezclas de harinas de especialidad y una lista de excelentes clases en Norwich, Vt. www.kingarthurfour.com

Sur la Table

Estas tiendas existen en muchas ciudades, así que puedes encontrar utensilios ahí, pero si no vives cerca de una, puedes ordenar incluso más artículos en su sitio web. www.surlatable.com

Bob's Red Mill

Un excelente distribuidor de tandas pequeñas de harinas de especialidad, incluida una variedad completa de harinas sin gluten. Disponible en muchas tiendas y también a través del sitio web www.bobsredmill.com.

The New York Bakers

Una compañía nueva que ofrece pequeñas bolsas de harinas únicas de especialidad para pizza y pan. www.nybakers.com

BelGioso Cheese Inc.

Soy un gran partidario de apoyar a los productores locales y artesanales de quesos cuando es posible. Así que intenta encontrar productores locales de quesos en mercados cercanos y similares. Sin embargo, si quieres aprender acerca de la amplia variedad de quesos italianos y sus propiedades de sabor, puedes consultar el sitio web de BelGioso Cheese en www.belgioso.com. También tienen un video sobre cómo hacer queso mozzarella fresco que es muy informativo. BelGioso es una de las muchas compañías artesanales de quesos finos, muchas de ellas establecidas en Wisconsin, que hacen quesos de estilo internacional que usan leche local y han ganado premios.

Forno Bravo

No solo hacen unos de los mejores hornos de leña, sino que también tienen una tienda en línea que ofrece geniales utensilios e ingredientes para pizza. www.fornobravo.com



El método de mezcla es el mismo para estas cuatro masas. La única cosa que cambia son los ingredientes y las proporciones. Cada receta rinde para 4 o 5 bolas de masa, según el tamaño de la pizza que prefieras (también puedes hacer bolas más pequeñas o más grandes, pero el tamaño más común es de 8 a 10 oz (227 g- 284 g)).

Recuerda, las medidas de peso son siempre más precisas que las de volumen (excepto en porciones muy pequeñas, como con la levadura), así que las medidas de volumen que se dan para la harina y el agua son aproximaciones y puede que necesites ajustar las cantidades de ambos al momento de mezclar para obtener la consistencia descrita como viscosa y elástica de la masa de pizza o pegajosa para la pizza siciliana y la focaccia.

MASA CLÁSICA PARA PIZZA ESTILO NAPOLITANA

- 22½ oz (638 g/5 tazas) de harina de todo uso o harina italiana 00
- ½ oz (14 g) de sal, 2 cucharaditas (10 g) de sal kosher o 1½ cucharaditas (7.5 g) de sal de mesa
- 1 cucharadita (5 g) de levadura instantánea o 1¼ de cucharadita (6.25 g) de levadura seca activa disuelta en ¼ de taza (60 ml) de agua tibia (la cantidad de agua debe restarse del total de agua a continuación)
- 14 oz (397 ml) de agua a temperatura ambiente. Nota: si usas harina italiana 00, comienza con 12 oz (240 g) de agua y agrega más conforme sea necesario.

MASA PARA PIZZA ESTILO ESTADOUNIDENSE "NAPOLITANA"

- 22 ½ oz (638 g/5 tazas) de harina para panadería sin blanquear
- ½ oz (14 g) de sal, 2 cucharaditas (10 g) de sal kosher o 1½ cucharaditas (7.5 g) de sal de mesa
- 1 cucharadita (5 g) de levadura instantánea o 1¼ de cucharadita (6.25 g) de levadura seca activa disuelta en ¼ de taza (60 ml) de agua tibia (la cantidad de agua debe restarse del total de agua a continuación)
- ½ oz (14 g) de azúcar o 2 cucharaditas (10 g) de miel

Ingredientes para la masa de pizza



- ½ oz (14 g/1 cucharada) de aceite vegetal o de oliva
- 16 oz (454 g) de agua a temperatura ambiente

MASA PARA PIZZA "CAMPIRANA"

- 17 oz (482 g/3¾ tazas) de harina para panadería sin blanquear
- 5½ oz (160 g/1¼ tazas) de harina integral o de centeno
- ½ oz (14 g) de sal, 2 cucharaditas (10 g) de sal kosher o 1½ cucharaditas (7.5 g) de sal de mesa
- 1 cucharadita (5 g) de levadura instantánea o 1¼ de cucharadita (6.25 g) de levadura seca activa disuelta en ¼ de taza (60ml) de agua tibia (la cantidad de agua debe restarse del total de agua a continuación)
- 1 oz (28 g) de azúcar o 4 cucharaditas (20 g) de miel
- ½ oz (14 g/1 cucharada) de aceite vegetal o de oliva
- 17 oz (482 g) de agua a temperatura ambiente

MASA DE PIZZA SICILIANA O FOCACCIA (RINDE PARA UNA CHAROLA O TRES MOLDES PARA PASTEL DE 9")

- 20 oz (567 g/4½ tazas) de harina para panadería sin blanquear
- 2/5 de onza (11 g) de sal, 1¾ cucharaditas (8.5 g) de sal kosher o 1¼ cucharaditas (6.25 g) de sal de mesa
- 1 cucharadita (5 g) de levadura instantánea o 1¼ de cucharadita (6.25 g) de levadura seca activa disuelta en ¼ de taza (60 ml) de agua tibia (la cantidad de agua debe restarse del total de agua a continuación)
- ½ oz (14 g/1 cucharada) de aceite de oliva
- 16 oz (454 g) de agua a temperatura ambiente

Procedimiento de mezclado de la masa de pizza



más firme, menos pegajosa y volverá a su forma luego de tocarla (como se muestra en el video).

LOS PASOS

1. Si vas a mezclar a mano, agrega todos los ingredientes secos al tazón y bate para distribuirlos. Después, agrega todos los ingredientes líquidos, incluido el aceite, el agua y el agua con la levadura (si es levadura seca activa. Si usas levadura instantánea, puedes agregarla directo a la harina). Usa una cuchara grande (de madera o acero inoxidable) y bate hasta que todos los ingredientes estén bien distribuidos y completamente hidratados, aproximadamente en 1 o 2 minutos toda la harina debe haberse absorbido. O, si tienes una batidora eléctrica, usa el accesorio de batidor plano y mezcla todo a velocidad baja por 1 minuto o hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y completamente hidratados. La harina debe absorberse toda.
2. Deja que la masa repose de 1 a 5 minutos y vuelve a mezclar a velocidad media baja (o mezcla con la cuchara grande) por un minuto más. Agrega más agua o harina según lo necesites y poco a poco. La masa debe ser suave, elástica y pegajosa al tacto (la napolitana) o muy viscosa, incluso un poco pegajosa (la estadounidense estilo napolitana y la masa campirana). La masa siciliana/de focaccia debe ser húmeda y pegajosa.

Nota: si tu batidora eléctrica no cuenta con el accesorio de batidor plano, puedes reemplazarlo por el accesorio de gancho para masa, pero mezcla por más tiempo.

3. Unta un poco de aceite de oliva o aceite vegetal en la superficie de trabajo para crear una capa de aceite de 1 pie de diámetro (puedes usar una encimera de madera, granito, acero inoxidable, fórmica, etc., mientras sea lisa) y transfiere la masa a la superficie aceitada con la ayuda de una miserable de plástico o una espátula de silicona. Embarra un poco de aceite en la miserable o espátula para evitar que la masa se pegue y unta un poco de aceite en tus manos también. Estira y dobla la masa como se muestra en el video y moldéala en una bola. Cubre la masa, aún en la superficie aceitada, con un tazón limpio o pásala a un tazón aceitado.
4. Realiza el proceso de estirar y doblar tres veces más en intervalos de 5 minutos. Puedes untar más aceite en la superficie de trabajo para evitar que se pegue la masa, si lo consideras necesario. Luego de estirla y doblarla, la masa se volverá

5. Luego de la última ronda de estirar y doblar, coloca las bolas de masa en un tazón aceitado suficientemente grande para que quepan cuando dupliquen su tamaño. Cubre el tazón (no la masa, sino la parte de arriba del tazón) con film plástico y colócalo en el refrigerador. La masa durará así hasta tres días.

Nota: también puedes dividir la masa en el tamaño de pizza que desees, formar bolas de masa, colocarlas en una bolsa aceitada para congelador, sellarla y congelarlas. Esto hará que duren hasta 3 meses.

6. Si haces la pizza siciliana o la focaccia, en lugar de poner la masa en un tazón, forra una bandeja para hornear con papel encerado cortado a la medida y aceita generosamente con aceite de oliva, incluidos los bordes de la bandeja. Si haces una pizza o focaccia en una bandeja (aprox. 12" x 17"), usa toda la masa. Si quieres hacer pizza o focaccia redondas, divide la masa en tres partes de aproximadamente 12 oz (340 g) cada una para llenar tres moldes de pastel de 9" forrados con papel encerado cortado en círculos y aceitado. Coloca la masa en los moldes y presiónala para rellenarlos. Rocía la superficie de la masa con aceite de oliva en aerosol, cubre los moldes (no la masa, sino los moldes) con film plástico y refrigera toda la noche o hasta por tres días.
7. Sigue las instrucciones para hacer pizzas normales o estilo siciliano, o focaccia, como se muestra en el video.



CORTEZA SIN GLUTEN

Hornear sin gluten se ha vuelto cada vez más popular debido a la cantidad de personas que han descubierto que son sensibles o intolerantes al gluten. Existen ya varias opciones de pizzas congeladas sin gluten en el mercado, así como marcas de pan, galletas y otros productos sin gluten, conforme crece la demanda. Esta corteza de pizza es mejor que cualquiera que encontrarás en el mercado y es muy fácil de hacer.

Para aquellos que también lidian con problemas de azúcar en la sangre como diabetes, hipoglucemia o prediabetes, hay una versión alternativa de la masa de pizza sin gluten en mi libro más reciente "The Joy of Gluten-Free, Sugar-Free Baking" que usa harinas de semillas y frutos secos en lugar de las harinas sin gluten más comunes con base de almidón abajo. Sin embargo, la siguiente receta te funcionará bien en casi cualquier situación e incluso aquellos que no tienen sensibilidad al gluten podrán disfrutarla.

Si no has horneado productos sin gluten antes, notarás que hay algunos ingredientes inusuales que no usan comúnmente los panaderos caseros. Pueden encontrarse con facilidad en la mayoría de los supermercados y mercados de productos naturales en la sección de artículos sin gluten o a través de internet. En el caso de la harina de semilla de girasol, puedes hacerla al moler las semillas peladas (es decir, sin la cáscara), crudas y sin sal en un molinillo de café o de especias. También puedes usar una licuadora o un procesador de alimentos, pero ten cuidado de no crear mucha fricción para que las semillas no se vuelvan mantequilla de semilla de girasol. Consulta la sección de Materiales para ver una lista de orden por correo y otros datos útiles sobre ingredientes y utensilios.

Además, la mezcla puede hacerse el mismo día o guardarse en el refrigerador toda la noche para que se fermente. Son necesarias dos etapas de horneado, como se describe abajo y como se muestra en la lección en video.

Receta extra: corteza de pizza sin gluten

INGREDIENTES

- 10 oz (284 g/2¼ tazas) de harina de arroz (puede ser harina de arroz blanco o integral)
- 4 oz (113 g/1 taza) de harina de tapioca (también conocida como mandioca)
- 2 oz (57 g/½ taza) de fécula de patata
- 2 oz (57 g/½ taza) de harina de semilla de girasol
- 1 cucharadita (5 g) de sal kosher o ¾ de cucharadita (3.75 g) de sal de mesa
- ¾ de cucharadita (3.75 g) de levadura instantánea o 1 cucharadita (5 g) de levadura seca activa disuelta en agua
- 1 oz (28 g/2 cucharadas) de aceite de oliva de cualquier tipo
- 1½ oz (42 g/3 cucharadas) de azúcar o miel (1½ cucharadas)
- 20 oz (567 g/2½ tazas) de agua tibia (aprox. a 90 °F/32 °C)
- Opcional: 1 cucharadita (5 g) de goma xantana para que se esponje un poco más

PROCEDIMIENTO

1. En un tazón, mezcla todos los ingredientes para hacer una masa con consistencia similar a la masa de panqueques. Bate con un globo o una cuchara todos los ingredientes hasta que se incorporen. Cubre el tazón con film plástico y deja reposar de 60 a 90 minutos a temperatura ambiente para que se fermente y leve un poco (o coloca inmediatamente el tazón en el refrigerador para que se fermente toda la noche).
2. Mientras la mezcla se fermenta, aceita generosamente un molde de pastel o tarta de 9" o 10" con aceite de oliva y precalienta el horno a 350 °F/177 °C. Cuando la masa comience a inflarse o burbujear, usa una cuchara para verter suficiente mezcla para cubrir el fondo de los moldes y deja un grosor en la masa de ¼" (serán aproximadamente de 8-10 onzas o 227-284 g, según el tamaño de los moldes). Sacude el molde para distribuir homogéneamente la mezcla y cubrir toda la superficie o, si la masa está fría, puedes sumergir tu mano en un tazón de agua fría y usarla para aplanar la mezcla en el molde como se muestra en la lección del video.
3. Coloca uno o dos moldes en el horno y hornea por 15 minutos, gíralos para que el horneado sea uniforme y luego hornea por otros 15 minutos o hasta que la masa se vea firme y tenga una textura similar a un panqueque y los bordes se

CONTINÚA »



Receta extra: corteza de pizza sin gluten

hayan tostado ligeramente. Retira los moldes del horno y deja que el pan se enfríe por 2 o 3 minutos sin desmoldarlo. Después, retira las masas de los moldes con la ayuda de una miserable o una espátula de silicona (deben salir fácilmente, déjalas enfriar en una rejilla). El lado de abajo debe estar tostado y la parte superior debe ser aún algo pálida.

4. Cuando se hayan enfriado completamente, puedes envolver cada masa de pizza con film plástico y guardarla en el refrigerador hasta por 5 días, o en el congelador hasta por 3 meses. También puedes agregar ingredientes inmediatamente y hornearlas para convertirlas en pizzas, ya sea directo en la rejilla del horno o en una piedra para horno, como se muestra en la lección de video.

(Nota: al preparar tus pizzas, dale la vuelta a las masas y usa el lado tostado y plano como parte superior de la pizza para que el lado pálido se tueste y dore al momento de hornearlo de nuevo).



Receta de salsa pesto de albahaca

SALSA PESTO DE ALBAHACA

Esto puede usarse antes de hornear o como salsa para decorar luego de que la pizza salga del horno. Pesto significa "machacada" y tradicionalmente, se hace con un mortero (y, de este modo, se machaca para hacer una salsa fresca y deliciosa). Dado que la mayoría de las personas no cuentan con un mortero, sugerimos usar un procesador de alimentos, pero si solo tienes una licuadora, también funciona. Puedes sustituir las cantidades pequeñas de otras hierbas frescas con albahaca, pero la albahaca es la más popular porque tiene un sabor balanceado y va bien con cualquier cosa, especialmente con el tomate y la pasta. No uses hierbas deshidratadas para esta salsa.

Se pueden usar piñones o nueces de Castilla o una combinación de ambos y deben tostarse ligeramente en una sartén seca a fuego medio solo hasta que comiencen a desprender un aroma agradable y tostado y a dorarse. Retíralos inmediatamente del sartén. También puedes tostarlos en el horno a 350 °F/177 °C de 6 a 8 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

**INGREDIENTES**

- 8 dientes de ajo picados toscamente y mezclados con 2 cucharadas (30 g) de aceite de oliva
- 2 tazas (473 g) de hojas frescas de albahaca lavadas, desvenadas y comprimidas en una taza medidora
- $\frac{3}{4}$ de taza (177 g) de queso parmesano rallado u otro queso añejo seco
- 1 taza (237 g) de piñones o nueces de Castilla ligeramente tostados
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón fresco
- 1 taza (237 g) de aceite de oliva extravirgen

PROCEDIMIENTO

1. Pon una sartén para sauté a fuego medio y agrega la mezcla de ajo picado y aceite de oliva cuando esté caliente. Revuelve por 15 segundos y retira el sartén del fuego. (solo buscamos hacer que el ajo "sude", no que se dore).
2. Coloca el resto de los ingredientes en un procesador de alimentos y agrega la mezcla cocinada de ajo y aceite.
3. Porcesa la mezcla hasta que la albahaca se haya desbaratado y todos los ingredientes estén bien incorporados. Enciende el procesador por 5 o 10 segundos más para hacer una salsa de verde encendido y textura guijarrosa que sea suficientemente líquida como para untarse sin problema, pero no tanto como para que se escurra. Ajusta la consistencia al agregar más aceite de oliva si está muy espesa o más queso rallado si está demasiado líquida. Pasa la salsa a un recipiente con tapa para minimizar la oxidación. Mantén en refrigeración hasta por 5 días o en el congelador hasta por tres meses.

Receta de mi salsa favorita para pizza

MI SALSA FAVORITA PARA PIZZA

Esta es mi receta predilecta de salsa casera para pizza y es muy fácil y rápida de preparar. Si usas tomates enlatados enteros o cortados en cubos, te hará falta un procesador de alimentos o una licuadora y si utilizas algún otro producto adicional de tomate, será necesario que ajustes la cantidad de agua y especias a tu gusto. Las hierbas deshidratadas son opcionales y al gusto, y la cantidad de sal siempre debe ajustarse de acuerdo con la marca de los productos de tomate que uses. No es necesario preparar esta salsa con anticipación, ya que se cocinará al mismo tiempo que la pizza. Esta receta rinde para 8 o 10 pizzas.

**INGREDIENTES**

- 1 lata (28 oz /828 g) de tomates machacados o molidos. También puedes usar tomates ciruela italianos enlatados, tomates en cubos, puré de tomate o salsa de tomate.
- ½ cucharada (7.4 g) de vinagre de vino tinto
- ¼ de cucharadita (1.25 g) de pimienta negra molida
- 1 cucharadita (5 g) de albahaca deshidratada (opcional)
- ½ cucharadita (2.5 g) de orégano deshidratado (opcional)
- ½ cucharadita (2.5 g) de ajo en polvo (opcional)
- Agua (la necesaria)
- sal al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Si vas a usar tomates machacados o molidos, o salsa o puré de tomate, utiliza un tazón y mezcla con un globo. Si vas a ocupar tomates enteros o en cubos, usa un procesador de alimentos. Junta todos los ingredientes, excepto el agua y la sal, y bate o procesa hasta crear una salsa uniforme.
2. Pruébala y ajusta la cantidad de agua para que la salsa sea ligeramente espesa y fácil de untar como se muestra en el video. Echa sal al gusto y mezcla la salsa. La salsa se puede usar en el momento, pero se volverá más espesa cuando repose.
3. Guarda los restos de salsa en un recipiente con tapa. Esta salsa se mantendrá bien en el refrigerador hasta por 10 días o hasta por tres meses en el congelador.



FOCACCIA DE ACEITE DE HIERBAS

Esta es otra variación de la infusión de aceite y puede usarse tanto para antes de hacer focaccia, como se muestra en el video, como para rociar encima o comerse como dip, o con pan. Incluso puede utilizarse como base de aderezos para ensaladas si se mezcla con vinagre y mostaza Dijón para crear una increíble vinagreta.

Nota: Si no cultivas tus propias hierbas frescas o no tienes acceso a ellas, siempre puedes sustituir las hierbas frescas machacadas por hierbas deshidratadas, pero deberás triplicar la cantidad de la receta. Sin embargo, la siguiente versión puede hacerse durante todo el año, y siempre puedes experimentar con la mezcla de hierbas para ajustarla a tu gusto.

INGREDIENTES

- 1 taza (237 g) de aceite de oliva (de cualquier tipo, no tiene que ser extravirgen)
- 2 cucharaditas (10 g) de perejil deshidratado
- 1 cucharadita (5 g) de albahaca deshidratada
- ½ cucharadita (2.5 g) de orégano deshidratado
- ½ cucharadita (2.5 g) de mejorana deshidratada
- ½ cucharadita (2.5 g) de hojas de romero fresco o deshidratado
- ½ cucharadita (2.5 g) de pimentón dulce o ahumado
- 1 cucharadita (5 g) de ajo en polvo
- ¼ de cucharadita (1.25 g) de pimienta negra molida
- 1 cucharadita (5 g) de sal kosher o sal de mesa (o al gusto)
- 1 cucharadita (5 g) de hojuelas de chile deshidratado (chile seco molido) (opcional)

PROCEDIMIENTO

Agrega todos los ingredientes en un tazón y mézclalos para combinarlos. Prueba la mezcla inmediatamente y ajusta la cantidad de sal, de especias y de hierbas al gusto. No es necesario calentar esta mezcla ya que las hierbas harán infusión con su sabor en el aceite a temperatura ambiente. Mezcla siempre justo antes de agregar la infusión a cualquier platillo ya que las especias tienden a asentarse en el fondo del tazón. Guarda la infusión restante en un recipiente hermético en el refrigerador. Se mantendrá en buen estado hasta por 3 meses.

ACEITE PICANTE DE AJO

Esta es la receta de mi esposa Susan inspirada originalmente por el gran restaurante Al Forno en Providence, RI. Siempre tenemos un poco a la mano, va genial con cualquier tipo de pizza y puede usarse como una alternativa más impresionante que la pizca de hojuelas de chile de siempre. Se mantendrá en buen estado por 3 meses en el refrigerador, aunque las hojuelas se asentarán al enfriarse y el aceite se volverá espeso, así que sácalo del refrigerador una hora o dos antes de hacer tus pizzas y mézclalo antes de usarlo. También puedes utilizar como dip de aceite para pan o focaccia.

INGREDIENTES

- ½ taza (120 g) de aceite de oliva (de cualquier tipo, no tiene que ser extravirgen)
- 1 cucharadita (10 g) de paprika dulce o ahumada
- 2 cucharaditas (10 g) de hojuelas de chile deshidratado (chile seco molido)
- 1 diente de ajo picado toscamente
- ¼ de cucharadita (1.25 g) de sal

PROCEDIMIENTO

Pon todos los ingredientes en una sartén y déjalos hervir a fuego medio. Pasa a fuego bajo y cocina a fuego lento por 10 minutos. Retira la sartén del fuego y déjalo enfriar por 30 minutos antes de usar. Almacénalo en un frasco con tapa en el refrigerador hasta por 3 meses.