
CALZONE DE JUREL UNICO



PORCIONES

3 unidades

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Vaciar el jurel con su salsa en un bol y desmenuzar. Sazonar con orégano, sal y pimienta. Reservar.

2. Mezclar la harina con la sal, agua y levadura. Amasar hasta formar una masa blanda y elástica. Darle forma de bola y reservar en un bol aceitado con el aceite de oliva. Cubrir con un plástico o paño y dejar reposar 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

3. Dividir la masa en cuatro partes iguales y formar bolas.

4. Espolvorear una superficie con sémola o semolina. Aplastar y estirar las bolas con los dedos dándoles forma circular.

5. Pintar con salsa de tomates y rellenar la mitad con el jurel reservado, tomate, albahaca y queso rallado.

6. Cerrar cada calzone como si fuera una empanada grande y distribuir sobre la lata aceitada del horno.

7. Hornear a 220 °C por 15 minutos o hasta dorar. Dejar reposar 5 a 10 minutos y servir de inmediato.

TIEMPO ESTIMADO

2 horas

INGREDIENTES

Para la masa:

- 3 ½ tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de levadura fresca
- ½ taza de aceite de oliva (para el bol donde se reservará la masa)

Para el relleno:

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- Orégano a gusto
- 1 taza de salsa de tomates
- 2 tomates grandes maduros picados
- 1 paquete de albahaca (solo las hojas)
- 2 ½ tazas de queso mantecoso
- Sal y pimienta a gusto

