

# PIZZA MARGARITA Y ALMEJAS con MASA de LENTEJAS de TIERRA DE CAMPOS



## INGREDIENTES

### Para la masa de lentejas

Harina de lentejas 25 gr.  
Harina fuerte de trigo. 75 gr.  
Agua templada 50 gr.  
Levadura fresca 5 gr.

### Para la guarnición

Tomate sofrito 4 cucharadas colmadas.  
Huevo cocido 1 unidad.  
Almejas 24 unidades.  
Queso nata rallado 100 gr.

## ELABORACIÓN:

1ºDisolvemos la levadura en el agua templada. Le añadimos las harinas, amasándolas bien. Hacemos cuatro bolas, las enfilamos y las dejamos reposar durante 15 minutos.

2ºDespués estiramos la masa, haciendo un rollito el cual dispondremos en forma de espiral y hornearemos a 200°C durante 10 minutos.

3ºEn una sartén con un poco de aceite y a máxima potencia, echaremos las almejas hasta que se abran. Las sacaremos y las reservaremos.

4ºSacamos del horno las mini-pizzas y cubrimos con salsa de tomate y el queso rallado. Metemos de nuevo en el horno a 200°C durante 2 minutos. Cuando las saquemos, pondremos sobre cada una de ellas huevo rallado y media docena de almejas sin concha.