

## PIZZA DE QUEIXO CON ARGAZO E HINOJO MARIÑO E OLIVAS NEGRAS

### INGREDIENTES (para 4 persoas)

350 gr de fariña de forza con lévedo  
200 cL de auga  
aceite de oliva virxe extra  
Sal  
200 gr de tomate triturado  
Queixo San Simón da Costa  
1 tira de argazo  
Olivas negras sen óso  
Fiuncho mariño ao gusto



### PREPARACIÓN:

1. Se non mercamos xa a masa feita, para facela imos a usar a fariña, unha chisca de sal, medio vaso de auga morna e 3 culleres de aceite. Remexemos e amasamos. Deixamos repousar nun lugar morno ata que levede 30 minutos despois.
2. Poñemos a ferver en auga o argazo durante 10 minutos e cortámolo en tiras máis pequeniñas.
3. Nunha tixola, pasamos o tomate triturado cunha culler de aceite e unha chisca de sal.
4. Quecemos o forno a 200°C.
5. Estiramos a masa da pizza cun rolo e a poñemos sobre unha folla de papel vexetal, que colocaremos nunha fonte de forno.
6. Montamos a pizza repartindo o tomate primeiro, sobre o que engadiremos o fiuncho cortado en anacos moi pequenos, engadiremos por riba rebandas de queixo e sobre elas as tiras de argazo. Podemos engadir tamén as olivas negras, ou ben deixalas sen cociñar e engadilas despois.
7. Cociñamos a pizza uns 25 minutos no forno.

Acompañada dunha sopa de verduras no inverno ou dun gazpacho no verán sería unha comida moito máis saudable.

