

O&S **tendencias**

Pablo Suárez y sus pizzas

Luna de Avellaneda. Pizzas & cerveza por metro. Para disfrutar mirando el cielo.



LUCIA MERLE

PIZZERIA DE BARRIO CON MUCHA AUDACIA. APLAUSOS PARA LA DE PAPA Y ROMERO. PRUEBE LA DE MARISCOS. Y MUCHA ESPUMA EN LOS VASOS.

Viermes por la noche. En una tranquila esquina de Avellaneda hay larga cola esperando mesa y lugar en la terraza. El cartel anuncia: "Longobucco, pizza, pasta e birra". Gente joven y familias numerosas quieren disfrutar de la terraza, un atractivo que se suma a la cerveza por metro, un tubo que alberga 3 litros y permite tirarla en la propia mesa. Y, claro, se mantiene fría durante toda la comida. Un espectáculo refrescante. Segundo atractivo, la carta. Hay pastas, mariscos, milanesas fabulosas. Anfitriones buena onda trafican pizzas de acá para allá. Nos decidimos por la de papa, la de mariscos y la de vegetales grillados. Consecuencia... van las recetas que nos dio Pablo Suárez, que con sus 23 años dirige la cocina. Desde 2005 lleva bajo el brazo el título de chef profesional que se ganó en el Instituto Educativo Argentino (IEA), de Avellaneda.



Atracción. El tubo de 3 litros.

LA MASA para 2 pizzas grandes
LO QUE LLEVA

- » harina 500 GRAMOS
- » levadura prensada 25 GRAMOS
- » sal fina 3 CUCHARADITAS DE CAFÉ

- » aceite de girasol 30 CC
- » agua 250 CC
- » azúcar 2 CUCHARADITAS
- » tomate perita de calidad 1 LATA
- » orégano 2 CUCHARADITAS
- » moldes para pizza, de 36 cm 2

COMO SE HACE

- ♦ Colocar en un vaso la levadura desgranada, agregar un poquito de agua tibia, una cucharadita de azúcar y una cucharada de harina. Mezclar y dejar reposar 5 minutos
- ♦ Mezclar en un bol el resto de la harina y 2 cucharaditas de sal. Hacer una corona y verter la esponja de levadura. Mezclar y agregar el resto del agua, de a poco, hasta que se forme una masa suave. Dejar descansar hasta que duplique el volumen tapando el bol con un lienzo húmedo o papel film
- ♦ Triturar los tomates con el mixer. Cocinarlo en una sartén a fuego medio, retirando la espuma. A los 20 minutos, agregar una cucharadita de azúcar, una de sal y una de orégano

- ♦ Pasar la masa a la mesada o tabla de madera y aplastarla para desgasificar. Formar 2 bollos y dejar reposar, tapados, 20 minutos
- ♦ Poner cada masa en el centro de una pizzera y con los dedos estirarla hasta cubrir la superficie
- ♦ Pintar con salsa de tomate y dejar descansar en un lugar cálido hasta que la masa llegue al borde del molde
- ♦ Hornear en moderado 10 minutos, hasta que la masa quede firme
- ♦ Agregar la cubierta elegida y a disfrutar de la pizza fatta in casa.

PIZZA DE PAPA Y ROMERO

- ♦ Colocar sobre la masa precocida, 300 gramos de mozzarella picada y hornear 5 minutos. Cubrirla con láminas de papa ultrafinas, salpicar con romero y hornear a temperatura media unos minutos
- ♦ Agregar las aceitunas negras.

DE FRUTOS DE MAR

- ♦ Distribuir la salsa sobre la masa

cruda, luego 300 gramos de mozzarella picada y encima los frutos de mar (calamaretti, camarones, mejillones y trozos de kani kama)

- ♦ Hornear hasta que la masa este crocante. Salar y agregar las aceitunas negras.

DE VEGETALES GRILLADOS

- ♦ Cortar en rodajas 1 zucchini, 1/2 berenjena, 1 cebolla, 50 gramos de champiñones y 1 tomate. Grillarlos a la plancha y distribuirlos sobre la masa ya cocida. Espolvorear con perejil picado
- ♦ Hornear a fuego medio hasta que la masa este crocante
- ♦ Sacar del fuego, colocar 50 gramos de aceitunas negras, salar y rociar con el aceite de oliva. Y a disfrutar de la mejor pizza casera.

Laura Vilarifo

Dato: Longobucco Hipólito Yrigoyen 1001, Avellaneda, 4228-9311 | www.longobuccopizza.com