

Pizza con trompeta de los muertos.



Ingredientes:

- Una base de pizza, 2 dientes de ajo, 2 filetes de anchoa troceados (de lata), una cucharada de alcaparras, aceitunas negras sin hueso, 150 gr. de trompetas de los muertos, 2 alcachofas (de lata), sal, pimienta y perejil picado.

Elaboración:

- En una sartén al fuego, ponemos aceite de oliva y doramos 2 dientes de ajo machacados, las setas (ya lavadas y cortadas en trozos muy diminutos). Dejamos hacer muy suavemente hasta que las setas estén en su punto y se haya secado too el líquido. Entonces añadimos 2 filetes de anchoas, troceadas, una cuchara de alcaparras, unas aceitunas negras sin hueso y 2 alcachofas de lata, cortadas por la mitad.
- Ponemos sal, pimienta y perejil picado. Dejamos hacer 5 minutos más. Pasado este tiempo lo ponemos sobre la base de la pizza y metemos en el horno (previamente calentado) hasta que esté en su punto.