

Récord Guinness: la pizza más grande del mundo

La empresa vende esta pizza tan peculiar y enorme en dos formatos diferentes. Por un lado, el tamaño mediano de la misma, que mide nada más y nada menos que 25 cm de ancho, se vende por 2918 yenes, lo que equivale a 24,54 euros. Por otro lado, para los mas atrevidos existe lo que ellos llaman el «gran tamaño».

Se trata de un sándwich de 36 centímetros de ancho que se vende por 4624 yenes, es decir, 38,89 euros. Esta nueva creación culinaria ha tenido tantos adeptos como detractores. Hay quien piensa que cuantos más ingredientes se agregan a la pizza, la pizza es menos pizza. Otros reclamaron la piña como ingrediente principal en este sándwich... en definitiva, toda variedad de opiniones.

La pizza solo estará disponible por un periodo de tiempo limitado por lo que para degustarla hay que viajar hasta el país nipón. No obstante, no hemos hablado aún de Récord Guinness, pues esta creación no está reconocida como la pizza más grande del mundo. Si quieres descubrir cuál merece este título sigue leyendo.



La pizza más larga

La pizza más larga del mundo, aunque no la más grande, se elaboró en Nápoles en 2016. Esta vez sí que se batió un *Récord Guinness* oficial. 250 fueron los chefs que elaboraron esta maravilla gastronómica de 1,8 kilómetros de longitud. Nápoles es la ciudad a la que se le atribuye la creación de la pizza, por lo que batir este récord fue todo un honor para los napolitanos.

Para elaborarla se utilizaron nada más y nada menos que 2.000 kilos de harina, 1.600 kg de tomates, 2.000 de mozzarella y 200 litros de aceite de oliva. Todos los productos de proveedores locales. La cocción se realizó por medio de hornos de leña portátiles que transportaban sobre ruedas para ir cocinando la pizza.

Al finalizar el cocinado, miles de napolitanos pudieron disfrutar de este manjar. Hasta 35.000 porciones de pizza se repartieron, además de donar 300 metros al banco de alimentos de la ciudad. A continuación, podéis ver el vídeo del proceso:

La pizza más grande

Te hemos hablado de la pizza más larga del mundo, pero no de la más grande. La que se llevó la palma, y por supuesto, también el Récord Guinness se elaboró en Roma. Fue en diciembre de 2012, cuando cinco pizzaioli, o maestros pizzeros de NIP Food se pusieron manos a la obra con una pizza de 1261,65 metros cuadrados.

Para elaborarla, se emplearon 9.000 kilos de harina, 4.500 kg de tomate y 4.000 kg de mozzarella. Al ser tan gigante, le pusieron hasta nombre, Ottavia, en honor a Octavio Augusto, el emperador romano. Otra curiosidad de esta pizza, es que se elaboró sin gluten, es decir, apta para celiacos. Además, se incluyeron en ella algunos ingredientes impropios de las pizzas tradicionales italianas como lechuga o margarina.

Un año más tarde, los mismos artífices de esta creación batieron un nuevo récord, el de la pizza para postre más grande. Con 14,28 metros cuadrados de base, elaboraron una pizza dulce con toppings como el pistacho, las avellanas o el cacao.

La pizza más grande que podrás probar

Si después de leer estos logros, te has quedado con ganas de probar una pizza gigante, estás de enhorabuena. Hay un Récord Guinness más que aún puedes probar, aunque para ello te tienes que desplazar hasta el restaurante de Mama's and Papa's de Los Ángeles. Allí elaboran la pizza más grande que se puede comercializar. Es cuadrada, y mide 1,37 x 1,37 metros.



Con esas medidas, se puede abastecer a entre 50 y 100 personas. Se tiene que elaborar con una antelación de 24 horas y es la reina en los cumpleaños y las fiestas. Cuesta 190€, un precio bastante asequible teniendo en cuenta todas las raciones que se pueden repartir.

Si no puedes viajar hasta Los Ángeles para probar esta pizza tan curiosa, puedes, por un lado pedir tu pizza tradicional a las típicas cadenas de siempre, de comida rápida e insana, o probar la pizza de Que Cocine Peter, elaborada por una de nuestras cocinas especialistas en dieta, Dukaniano.

En Que Cocine Peter disponemos de más de 1000 tupperts y menús diferentes por un precio muy asequible para que no tengas que preocuparte por cocinar. Ya sabes, si quieres probar nuestra pizza o alguno de nuestros platos, entra en nuestra web y descubre todas nuestras elaboraciones.

Fuente: [quecocinepeter](http://quecocinepeter.com).