



# Pizza bianca con butifarra con tomates cherry, mini mozzarellas y tomillo

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

6



Base de pizza



Tomate cherry



Butifarra



Mini queso mozzarella



Tomillo seco



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva.

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador.

## Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Butifarra* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Mini queso mozzarella* <b>7)</b>	150 gramos	300 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Queso crema* <b>7)</b>	3 paquetes	6 paquetes

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	444 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4100/ 980	925/ 221
Grasas (g)	51,4	11,6
de las cuales saturadas (g)	26,2	5,9
Carbohidratos (g)	81,6	18,4
de los cuales azúcares (g)	5,6	1,3
Proteínas (g)	46,8	10,6
Sal (g)	5,5	1,2

## Alérgenos

**7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app  
para evaluar la receta.



1



## Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 220°C. Con ayuda de un cuchillo, haz un corte en la piel de la **butifarra** y retírala, quedándote con la carne. Corta los **tomates cherry** por la mitad.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

3



## Hornea la pizza

Escurre las **mini mozzarellas** con ayuda de un colador y agrégalas sobre la **pizza**. Hornea la **pizza** durante 15-20 min o hasta que esté dorada y crujiente.

2



## Prepara la pizza

Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno. Cubre la base de la **pizza** con el **queso crema**, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Reparte la **carne** de la **butifarra** entre las **pizzas** y agrega los **tomates cherrys**.

4



## Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas** estén listas, sírvelas en platos. Espolvorea **tomillo** a tu gusto sobre la **pizza**.

¡Que aproveche!