



Pizza de bacon y cebolla

con rúcula y semillas de calabaza tostadas

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

5



Base de pizza



Bacon a tiras



Crema de vinagre balsámico



Queso rallado



Cebolla



Semillas de calabaza



Rúcula



Tomate concentrado

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, ensaladera.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Bacon a tiras*	100 gramos	200 gramos
Crema de vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Semillas de calabaza	10 gramos	20 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Tomate concentrado	50 gramos	100 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	354 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3624/ 866	1025/ 245
Grasas (g)	32,8	9,3
de las cuales saturadas (g)	13,2	3,7
Carbohidratos (g)	90,9	25,7
de los cuales azúcares (g)	11,7	3,3
Proteínas (g)	32,7	9,3
Sal (g)	3,5	1,0

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 o nuestra app para evaluar la receta.



1



Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 220°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En un bol, mezcla el **tomate concentrado** (ver cantidad en ingredientes) con un chorrito de **agua**. Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno y cúbrealas con la **salsa de tomate**, dejando 1 cm del borde sin cubrir.

3



Prepara la ensalada

En una ensaladera, mezcla la **crema de vinagre balsámico**, un chorrito generoso de **aceite**, **sal** y **pimienta** al gusto. Añade la **rúcula** y las **semillas de calabaza** tostadas y mezcla bien.

2



Cocina la pizza

Sobre las pizzas, agrega la **cebolla** y el **bacon a tiras**. Espolvorea el **queso rallado** sobre las **pizzas**. **Salpimienta** al gusto y agrega un chorrito de **aceite**. Hornea a media altura durante 15-18 min o hasta que la **pizza** esté crujiente. Cuando queden 5-7 min para que la **pizza** esté lista, agrega las **semillas de calabaza** a la bandeja de horno y tústalas 5-7 min, hasta que se doren.

4



Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas** estén listas, sácalas del horno y sírvelas en platos. Agrega sobre las **pizzas** la **rúcula** aderezada al gusto y sirve la **ensalada** sobrante como acompañamiento.

¡Que aproveche!