



Pizza de chorizo y mini mozzarellas con tomates cherry y queso italiano curado

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 5 min • Listo en: 25 min

2



Base de pizza



Tomate cherry



Chorizo troceado



Tomate concentrado



Mini queso mozzarella



Miel



Queso italiano rallado curado

De tu despensa: orégano.

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, bol pequeño.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|---|---------------|----------------|
| Base de pizza* 13) | 2 unidades | 4 unidades |
| Tomate cherry | 125 gramos | 250 gramos |
| Chorizo troceado* 7) | 100 gramos | 200 gramos |
| Tomate concentrado | 2 sobres | 4 sobres |
| Mini queso mozzarella* 7) | 150 gramos | 300 gramos |
| Miel | 1 sobre | 2 sobres |
| Queso italiano rallado curado* 7) | 20 gramos | 40 gramos |
| Orégano | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 382 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3707/ 886 | 972/ 232 |
| Grasas (g) | 37,5 | 9,8 |
| de las cuales saturadas (g) | 18,4 | 4,8 |
| Carbohidratos (g) | 88,7 | 23,3 |
| de los cuales azúcares (g) | 11,1 | 2,9 |
| Proteínas (g) | 43,6 | 11,4 |
| Sal (g) | 4,9 | 1,3 |

Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

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.

♻️ ¡Recíclame!



1



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta los **tomates cherry** por la mitad. En un bol pequeño, mezcla el **tomate concentrado** con un chorrito de **agua**. Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y agrega la **salsa de tomate** encima, dejando 1 cm del borde sin cubrir.

3



Hornea la pizza

Hornea las **pizzas** en la parte superior del horno durante 15-20 min o hasta que estén crujientes y doradas.

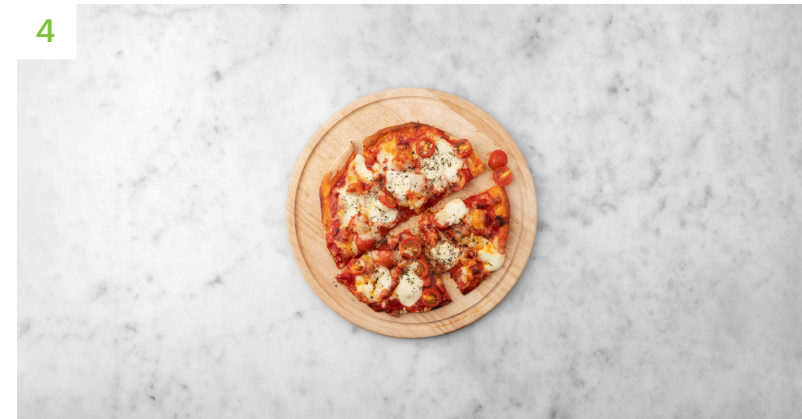
2



Cubre la pizza con los ingredientes

Escurre las **mini mozzarellas** con ayuda de un colador. Sobre las **bases de pizza**, agrega el **chorizo troceado**, los **tomates cherry**, el **queso italiano rallado** y las **mini mozzarellas**.

4



Emplata y disfruta

Sirve las **pizzas de chorizo y mini mozzarellas** en platos y agrega encima la **miel** y **orégano** al gusto.

CONSEJO: Puedes cortar un extremo del paquete de miel para agregarla con más facilidad.

¡Que aproveche!