



Pizza de calabacín y mozzarella con cebolla roja y albahaca fresca

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

4



Base de pizza



Calabacín



Cebolla



Albahaca



Queso Mozzarella



Miel



Vinagre balsámico



Tomate triturado



Especias italianas

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13	2 unidades	4 unidades
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Queso Mozzarella* 7	125 gramos	250 gramos
Miel	½ paquete	1 paquete
Vinagre balsámico* 14	1 sobre	2 sobres
Tomate triturado	400 gramos	800 gramos
Espesias italianas	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	602 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3171/ 758	527/ 126
Grasas (g)	18,5	3,1
de las cuales saturadas (g)	10,0	1,7
Carbohidratos (g)	100,3	16,7
de los cuales azúcares (g)	17,9	3,0
Proteínas (g)	27,9	4,6
Sal (g)	3,7	0,6

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.

♻️ ¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p) y reserva algunas hojas. Pica el resto de la **albahaca**.



Cocina la salsa

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Agrega el **tomate triturado**, las **especies italianas**, la mitad de la **miel** (doble para 4p) y el **vinagre balsámico** y cocina 6-8 min, hasta que se reduzca. **Salpimenta** al gusto. Agrega la **albahaca** picada y remueve.



Prepara las verduras

Retira los extremos del **calabacín** y córtalo en rodajas de 0,5-1 cm. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas.



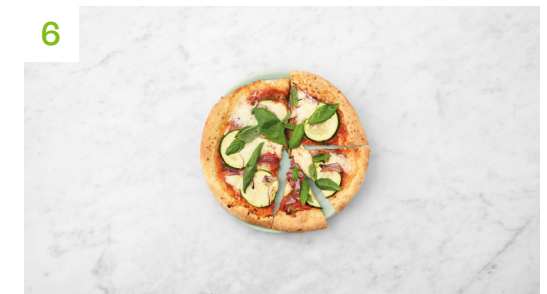
Desmenuza la mozzarella

Con la ayuda de las manos, desmenuza la **mozzarella** en trozos medianos. Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y esparce la **salsa de tomate** encima con ayuda de una cuchara, dejando 1 cm del borde sin cubrir.



Agrega los ingredientes y hornea

Agrega sobre las **bases** las rodajas de **calabacín**, la **cebolla** al gusto y la **mozzarella**. **Salpimenta** al gusto y añade un chorrito de **aceite** sobre cada **pizza**. Hornea durante 15-20 min o hasta que quede crujiente y dorada.



Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas de calabacín y mozzarella** estén listas, sírvelas en platos y decora la **pizza** con las hojas de **albahaca** reservadas.

¡Que aproveche!