



Pizza de calabacín y mozzarella con cebolla roja y miel

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

4



Base de pizza



Calabacín



Queso Mozzarella



Albahaca



Cebolla



Miel



Vinagre balsámico



Tomate triturado

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 con tapa.

Ingredientes

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

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 604 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3197/ 764 | 530/ 127 |
| Grasas (g) | 18,4 | 3,0 |
| de las cuales saturadas (g) | 10,0 | 1,7 |
| Carbohidratos (g) | 102,6 | 17,0 |
| de los cuales azúcares (g) | 20,4 | 3,4 |
| Proteínas (g) | 27,7 | 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.

1



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**.

2



Cocina la salsa

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega el **tomate triturado**, las **especias italianas**, la **miel** y el **vinagre balsámico** y cocina con la sartén tapada durante 6-8 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se reduzca. **Salpimenta** al gusto. Agrega la **albahaca** picada y remueve.

3



Prepara las verduras

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

4



Desmenuza la mozzarella

Con la ayuda de las manos, desmenuza la **mozzarella** en trozos medianos. Coloca las **bases de pizza** en una 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.

5



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.

6



Emplata y disfruta

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

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

