



Pizza de crema de zanahoria y queso azul con albahaca fresca y crema de vinagre balsámico

Vegetariano

Cocinando: 25 min • Listo en: 40 min

8



Base de pizza



Zanahoria



Cebolla



Crème Fraîche



Queso azul



Albahaca



Crema de vinagre
balsámico



Caldo vegetal

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, sartén con tapa, pelador.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--------------------------------------|------------|------------|
| Base de pizza* 13 | 2 unidades | 4 unidades |
| Zanahoria | 1 unidad | 2 unidades |
| Cebolla | ½ unidad | 1 unidad |
| Crème Fraîche* 7 | 200 gramos | 400 gramos |
| Queso azul* 7 | 100 gramos | 200 gramos |
| Albahaca | ½ unidad | 1 unidad |
| Crema de vinagre balsámico 14 | 1 sobre | 2 sobres |
| Caldo vegetal 10 | 1 sobre | 2 sobres |
| Ajo | 1 unidad | 2 unidades |
| Agua | 50 ml | 100 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 442 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 4067/ 972 | 921/ 220 |
| Grasas (g) | 52,9 | 12,0 |
| de las cuales saturadas (g) | 32,8 | 7,4 |
| Carbohidratos (g) | 95,7 | 21,7 |
| de los cuales azúcares (g) | 13,9 | 3,1 |
| Proteínas (g) | 26,9 | 6,1 |
| Sal (g) | 5,0 | 1,1 |

Alérgenos

7) Leche **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten
14) Sulfitos.

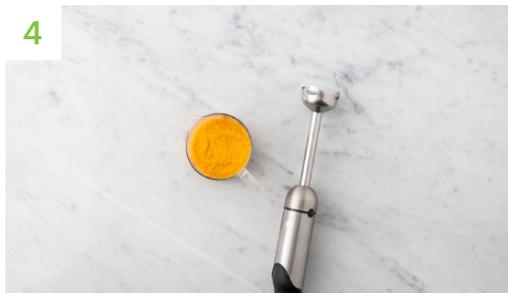
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Prepara las verduras

¡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). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.



Tritura la crema de zanahoria

Cuando las **zanahorias** estén tiernas, añade el **caldo** y las **verduras** en la jarra medidora. Con un túrmix, tritura la **crema de zanahoria** hasta que quede lisa y homogénea. Prueba la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimiento**. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). Desmenuza el **queso azul** con las manos en trozos de 1-2 cm.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la crema menos espesa.



Sofríe las verduras

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. Añade la **cebolla** y la **zanahoria** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que se ablanden.



Añade los ingredientes y hornea

Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno. Reparte la **crème fraîche** entre las **bases**, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Luego, cubre las **pizzas** con la **crema de zanahoria**. Por último, añade el **queso azul troceado** y un chorrito de **aceite de oliva** en cada **pizza**. Hornea durante 15-20 min o hasta que esté dorada.



Prepara la salsa

En la sartén, añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo. Cocina 8-9 min a fuego medio-bajo con la sartén tapada, hasta que las **zanahorias** estén tiernas. Remueve de vez en cuando. **Salpimenta** al gusto.



Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas** estén horneadas, sácalas del horno y sirve en platos. Decóralas con las **hojas de albahaca** y la **crema de vinagre balsámico**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

