



# Pizza de calabacín y mozzarella con cebolla roja y miel

Familia Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

9



Base de pizza



Queso Mozzarella



Cebolla



Miel



Vinagre balsámico



Calabacín



Tomate triturado



Albahaca

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



## 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* <b>13</b>	2 unidades	4 unidades
Queso Mozzarella* <b>7</b>	125 gramos	250 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Miel	1 paquete	2 paquetes
Vinagre balsámico <b>14</b>	1 sobre	2 sobres
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Tomate triturado	400 gramos	800 gramos
Albahaca	½ unidad	1 unidad
Ajo	1 unidad	2 unidades
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	594 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3224/ 771	543/ 130
Grasas (g)	18,6	3,1
de las cuales saturadas (g)	10,1	1,7
Carbohidratos (g)	101,3	17,1
de los cuales azúcares (g)	20,3	3,4
Proteínas (g)	27,6	4,7
Sal (g)	4,0	0,7

## 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.

¡Recíclame!



## Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Con la ayuda de las manos, desmenuza la **mozzarella** en trozos medianos. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). 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 la salsa

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



## Cocina la salsa

Deshoja y pica la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). En la sartén, agrega el **tomate triturado**, el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina con la sartén tapada durante 6-8 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se reduzca. En el último momento, agrega la **albahaca** picada, **salpimienta** al gusto y remueve para integrar.



## Agrega los ingredientes y hornea

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



## 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.



## Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas** de **calabacín** y **mozzarella** estén listas, sírvelas en platos. Cubre las **pizzas** con **miel** al gusto.

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

