



Pizza de pera caramelizada y queso azul con base de queso

Vegetariano Rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

11



Base de pizza



Queso azul



Queso crema



Pera



Nueces peladas

De tu despensa: mantequilla, azúcar, leche.

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, sartén.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13	2 unidades	4 unidades
Queso azul* 7	100 gramos	200 gramos
Queso crema* 7	3 paquetes	6 paquetes
Pera	1 unidad	2 unidades
Nueces peladas 2	20 gramos	40 gramos
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

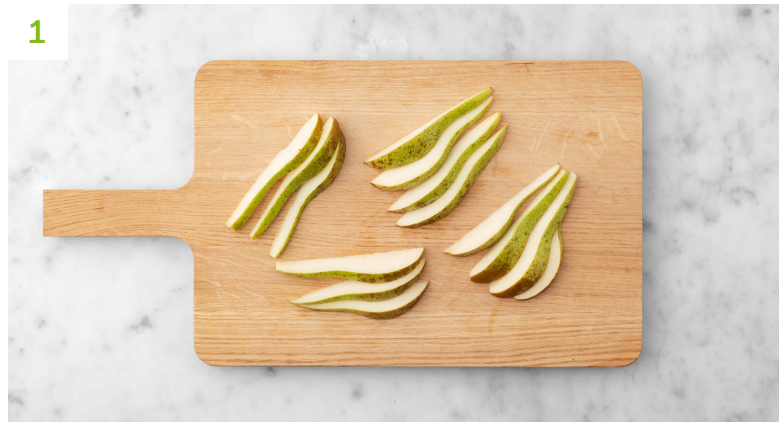
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	331 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3540/ 846	1071/ 256
Grasas (g)	37,1	11,2
de las cuales saturadas (g)	18,8	5,7
Carbohidratos (g)	84,7	25,6
de los cuales azúcares (g)	2,7	0,8
Proteínas (g)	26,4	8,0
Sal (g)	4,2	1,3

Alérgenos

2) Frutos secos **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.

1



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y hornea a altura media 8 min, hasta que se doren ligeramente. Mientras tanto, corta la **pera** por la mitad y retira el corazón. Luego, corta en láminas finas.

3



Prepara las pizzas

En un bol, mezcla el **queso crema** con un chorrito de **leche**, para diluirlo ligeramente. Desmenuza el **queso azul** en trozos medianos. Cuando las **bases de pizza** se hayan dorado ligeramente, sácalas del horno. Reparte el **queso crema** entre las **bases de pizza** con ayuda de una cuchara, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Luego, añade el **queso azul** y la **pera** caramelizada.

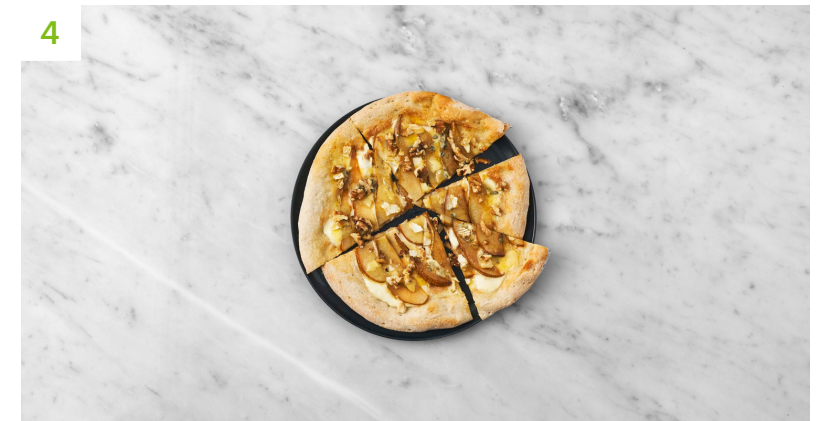
2



Carameliza la pera

En una sartén, agrega la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y calienta a fuego medio, hasta que se derrita. Luego, agrega la **pera** y cocina 2 min, removiendo ocasionalmente. Añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2-3 min o hasta que la **pera** se oscurezca y quede caramelizada, mientras remueves.

4



Hornea y emplata

Hornea las **pizzas** en la parte superior del horno durante 5-6 min o hasta que los **quesos** se fundan y la **pizza** se dore. Mientras tanto, con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas. Cuando las **pizzas** estén listas, sírvelas en platos y agrega encima las **nueces** picadas.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

