



Nuestra versión de la coca catalana de San Juan con crema de queso y almendras tostadas

Vegetariano

Cocinando: 35 min • Listo en: 40 min

4



Base de pizza



Manzana



Crème Fraîche



Almendras laminadas



Berenjena



Tomate cherry

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



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, túrmix, jarra medidora, pelador, cazo.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Manzana	1 unidad	2 unidades
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Almendras laminadas 2)	15 gramos	30 gramos
Berenjena	1 unidad	2 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	518 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3787/ 905	732/ 175
Grasas (g)	41,1	7,9
de las cuales saturadas (g)	22,2	4,3
Carbohidratos (g)	97,5	18,8
de los cuales azúcares (g)	15,6	3,0
Proteínas (g)	18,7	3,6
Sal (g)	2,4	0,5

Alérgenos

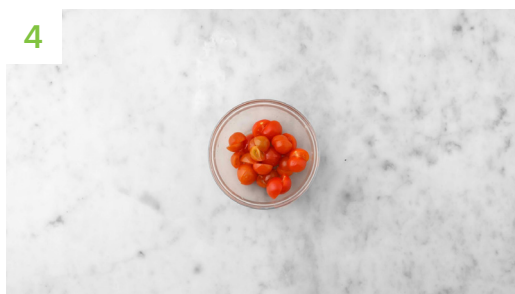
2) Frutos secos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

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



Hornea la berenjena

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Retira el tallo de la **berenjena** y córtala por la mitad a lo largo. Luego, apoya la **berenjena** y corta en medias lunas de 0,5-1 cm de grosor. Coloca la **berenjena** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Remueve y hornea a media altura 15 min.



Hornea los tomates cherry

Corta los **tomates cherry** por la mitad y colócalos en un bol junto a un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Remueve para que queden aderezados. Cuando la **berenjena** se haya horneado 15 min, da la vuelta para que se cocine de manera uniforme. Luego, agrega a la bandeja los **tomates cherry** y hornea 10 min más, hasta que las **verduras** queden tiernas.



Tuesta las almendras

Calienta un cazo a fuego medio sin aceite. Agrega las **almendras** y tuesta 1-2 min, mientras remueves, hasta que se doren. Retira y reserva. Llena el cazo con **agua** y una pizca de **sal** y lleva a ebullición. Mientras tanto, pela la **manzana**, córtala por la mitad y retira el corazón. Luego, apóyala por la parte plana y corta en dados de 1 cm.

CONSEJO: Ten cuidado al tostar las almendras, se queman con facilidad.



Prepara las pizzas

Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura 5 min, hasta que se doren ligeramente. Mientras tanto, adereza la **crème fraîche** con **sal y pimienta** al gusto. Cuando las **bases de pizza** se hayan dorado, cubre con la **crème fraîche** con ayuda de una cuchara, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Hornea las **bases de pizza** 5-6 min más, hasta que los bordes queden dorados.



Prepara la compota de manzana

Cuando el **agua** del cazo hierva, agrega la **manzana** y cocina 5-6 min, hasta que esté blanda. Luego, escurre y reserva en una jarra medidora. Agrega **sal y pimienta** y tritura con ayuda de un túrmix hasta conseguir una **compota de manzana** lisa y homogénea.



Emplata y disfruta

Cuando las **bases** estén listas, sácalas del horno y cubre con las **verduras** asadas y la **compota de manzana**. Acaba la **coca de verduras** con las **almendras** tostadas.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

