

Pizza bianca de langostinos con tomates cherry y pesto de albahaca

Rápido

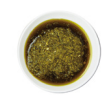
17



Base de pizza



Crème Fraîche



Pesto de albahaca



Langostinos



Tomate cherry

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

Cocinando: 10 mins
Listo en: 25 mins



Las opciones que ofrece un plato como la pizza son prácticamente inagotables y es probable que hayas probado múltiples combinaciones y sabores. En esta ocasión, te ofrecemos que pruebes una pizza con langostinos, tomates cherry y queso, a la que agregamos tras el horneado el pesto de albahaca, que aporta un frescor y contraste al plato.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol para mezclar.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Pesto de albahaca 2) 7) 14)	50 gramos	100 gramos
Langostinos 5)	150 gramos	300 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	420 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3807/ 910	907/ 217
Grasas (g)	54,6	13
de las cuales saturadas (g)	24,1	5,7
Carbohidratos (g)	81,6	19,4
de los cuales azúcares (g)	6,1	1,5
Proteínas (g)	28,8	6,9
Sal (g)	3,9	0,9

Alérgenos

2) Frutos secos **5)** Crustáceos **7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

1



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta los **tomates cherry** por la mitad. En un bol, agrega los **tomates cherry**, los **langostinos**, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno.

3



Agrega el pesto

Una vez las **pizzas** estén doradas, sácalas del horno y agrega el **pesto de albahaca** por encima.

2



Monta las pizzas

Reparte la **crème fraîche** entre las **bases de pizza** con ayuda de una cuchara, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Reparte los **tomates cherry** y los **langostinos** entre las **pizzas** y hornea durante 15 min o hasta que las **pizzas** estén doradas y los **langostinos** estén cocinados.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.

4



Emplata y disfruta

Sirve las **pizzas de langostinos y tomate cherry** con **pesto de albahaca** en platos.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

