

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

Vegetariano

4



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.

Cocinando: 25 mins
Listo en: 40 mins



Queremos demostrar al mundo que la pizza no es una base de tomate con queso acompañado de otros ingredientes y podrás comprobarlo con nosotros si te atreves a cocinar esta diferente pizza. En la base, agregamos crème fraîche y la cubrimos con una crema casera de zanahoria, para después añadir queso azul, albahaca fresca y crema de vinagre balsámico.

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, 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	443 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4343/ 1038	980/ 234
Grasas (g)	67,0	15,1
de las cuales saturadas (g)	35,0	7,9
Carbohidratos (g)	94,5	21,3
de los cuales azúcares (g)	13,4	3,0
Proteínas (g)	26,7	6,0
Sal (g)	5,2	1,2

Alérgenos

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

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

¡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.



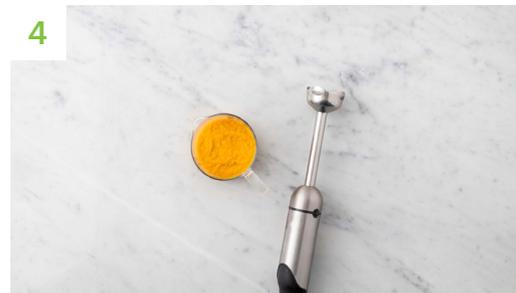
Sofríe las verduras

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.



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.



Tritura la crema de zanahoria

Cuando la **zanahoria** esté tierna, 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 y **sal** y **pimienta**. 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.



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.



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.

