



Pizza de chorizo y mini mozzarellas con tomates cherry y queso italiano curado

Fácil y rápido

Cocinando: 5 min • Listo en: 25 min

14



Base de pizza



Tomate cherry



Chorizo troceado



Tomate concentrado



Mini queso mozzarella



Miel



Queso italiano rallado curado

De tu despensa: orégano.

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 pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Chorizo troceado* 7)	100 gramos	200 gramos
Tomate concentrado	50 gramos	100 gramos
Mini queso mozzarella* 7)	150 gramos	300 gramos
Miel	1 sobre	2 sobres
Queso italiano rallado curado* 7)	25 gramos	50 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	379 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3749/ 896	988/ 236
Grasas (g)	38,6	10,2
de las cuales saturadas (g)	19,1	5,0
Carbohidratos (g)	88,7	23,4
de los cuales azúcares (g)	10,5	2,8
Proteínas (g)	44,0	11,6
Sal (g)	5,0	1,3

Alérgenos

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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellowhite.es o nuestra app para evaluar la receta.



1



Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 220°C. Corta los **tomates cherry** por la mitad. En un bol pequeño, mezcla el **tomate concentrado** (ver cantidad en ingredientes) con un chorrito de **agua**. Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y agrega la **salsa de tomate** encima, dejando los bordes sin cubrir.

3



Hornea la pizza

Hornea las **pizzas** en la parte superior del horno durante 15-20 min o hasta que estén crujientes y doradas.

2



Prepara la pizza

Sobre las **bases de pizza**, agrega el **chorizo troceado**, los **tomates cherry**, el **queso italiano rallado** y las **mini mozzarellas**.

4



Emplata y disfruta

Sirve las **pizzas de chorizo y mini mozzarellas** en platos y agrega encima la **miel** y **orégano** al gusto.

CONSEJO: Puedes cortar un extremo del paquete de miel para agregarla con más facilidad.

¡Que aproveche!