



Pizza carbonara con bacon

con champiñones y cebolla

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

14



Base de pizza



Bacon



Cebolla



Champiñones



Queso crema



Queso rallado

De tu despensa: sal, aceite de oliva, 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.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13	2 unidades	4 unidades
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Queso crema* 7	3 paquetes	6 paquetes
Queso rallado* 7	60 gramos	120 gramos
Orégano	2 cucharaditas	4 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

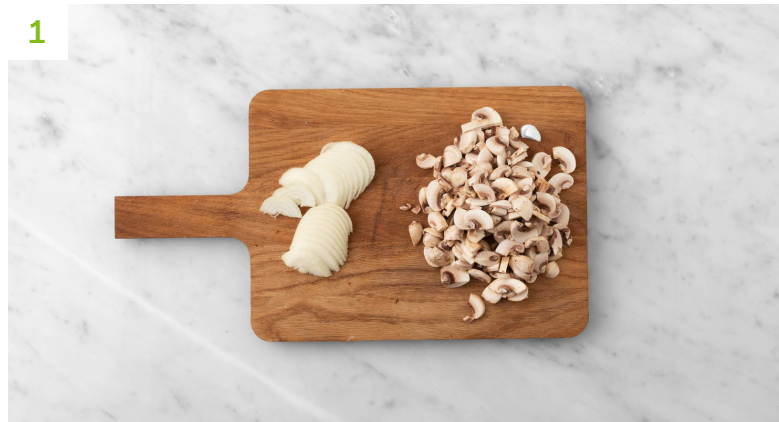
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	443 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3582/ 856	809/ 193
Grasas (g)	38,4	8,7
de las cuales saturadas (g)	18,2	4,1
Carbohidratos (g)	86,2	19,5
de los cuales azúcares (g)	7,6	1,7
Proteínas (g)	34,7	7,8
Sal (g)	3,6	0,8

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.

1



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas.

3



Agrega el queso y hornea

Cubre las **pizzas** con el **queso rallado** y con el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). Agrega un chorrito de **aceite** sobre cada **pizza** y, luego, hornea a media altura durante 15-20 min o hasta que estén doradas y el **queso** esté fundido.

2



Cubre con los ingredientes

Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega encima el **queso crema**, dejando un 1 cm del borde sin cubrir. Luego, añade la **cebolla**, los **champiñones** y el **bacon**. Agrega una pizca de **sal**.

4



Emplata y disfruta

Cuando estén listas, sirve las **pizzas carbonara** con **bacon** y **champiñones** en platos.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

