La pizza mallorquina: sobrasada y miel

con tomates cherry, cebolla y queso

Familia | Rápido • Una sartén

9

Tomate cherry

Sobrasada de Mallorca

Cebolla

Base de pizza

Passata de tomate

Queso rallado

Miel

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

Cocinando: 15 mins
Listo en: 25 mins

Aunque esta pizza pueda parecer otra adaptación a nuestros gustos e ingredientes, lo cierto es que existe un producto muy utilizado en pizzas en Italia que guarda una gran similitud con la sobrasada: la nduja. Este producto típico de Calabria es tremendamente parecido, sobre todo a la receta original de Mallorca, dado que ambas tienen un toque picante.

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.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Tomate cherry*	125 g	250 g	375 g
Sobrasada de Mallorca*	65 g	130 g	195 g
Cebolla*	1 ud	2 uds	3 uds
Base de pizza* **13)**	2 uds	4 uds	6 uds
Passata de tomate	210 g	420 g	630 g
Queso rallado* **7)**	60 g	120 g	180 g
Miel	1 ud	2 uds	3 uds
Orégano	1 cdta	2 cdta	3 cdta

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**478 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3699/ 884	775/ 185
Grasas (g)	47,9	10,0
de las cuales saturadas (g)	16,1	3,4
Carbohidratos (g)	97,1	20,3
de los cuales azúcares (g)	16,3	3,4
Proteínas (g)	28,5	6,0
Sal (g)	3,3	0,7

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

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

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® NC-COC-015005

Por favor, recicla nuestros envases

RECICLA RECICLA

1

Dale vida a los tomates

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220ºC.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- En un bol, adereza los **tomates** con **orégano** al gusto, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Desmenuza la **sobrasada** en trozos de 1-2 cm.
- Pela la **cebolla** y córtala en tiras finas.

2

Todos a bordo de la pizza

- Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y agrega la **passata de tomate** encima, dejando 1 cm del borde sin cubrir.
- Sobre las **pizzas**, agrega la **sobrasada**, los **tomates cherry**, la **cebolla** al gusto, el **queso rallado**, un chorrito de **aceite** y el **orégano**.

3

Hornea las pizzas

- Hornea las **pizzas** en el estante medio-alto 13-15 min o hasta que estén crujientes y doradas.

4

¡A la mesa!

- Sirve las **pizzas** de **sobrasada** y **queso** en platos y agrega encima la **miel**.

¡Que aproveche!

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