

Pizza de calabacín y mozzarella

acompañada de ensalada fresca

Vegetariano

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

4



Albahaca



Calabacín



Queso Mozzarella



Mezclum



Cebolla roja



Base de pizza



Pimiento



Tomate



Miel



Vinagre balsámico



Tomate triturado



Espicias italianas

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Cazo mediano, ensaladera, bandeja de horno con papel de horno.

Ingredientes

	2P	4P
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Queso Mozzarella* 7)	125 gramos	250 gramos
Mezclum	½ unidad	1 unidad
Cebolla roja	½ unidad	1 unidad
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Tomate	1 unidad	2 unidades
Miel	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Tomate triturado	400 gramos	800 gramos
Espesias italianas	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	724 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2996/ 716	414/ 99
Grasas (g)	18,8	2,6
de las cuales saturadas (g)	10,0	1,4
Carbohidratos (g)	104,0	14,4
de los cuales azúcares (g)	23,3	3,2
Proteínas (g)	28,8	4,0
Sal (g)	3,7	0,5

Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

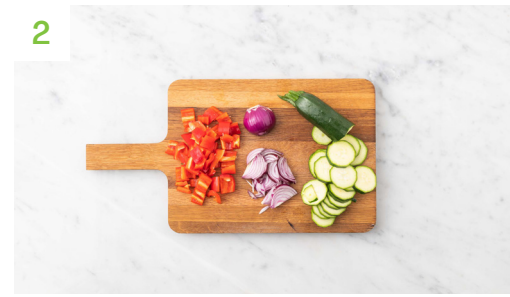
¡Ponle nota!

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



Cocina la salsa

Precalienta el horno a 200°C. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un cazo, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Agrega el **tomate triturado**, las **especies italianas**, la **miel** y la mitad del **vinagre balsámico** y cocina 6-8 min, hasta que se reduzca. **Salpimenta** al gusto.



Prepara los vegetales

Corta la mitad del **calabacín** en rodajas finas. Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtalo en trozos pequeños.



Desmenuza la mozzarella

Desmenuza la **mozzarella** en trozos pequeños con tus manos. Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno. Extiende la **salsa de tomate** sobre las **bases de pizza**, dejando 2 cm del borde sin cubrir.



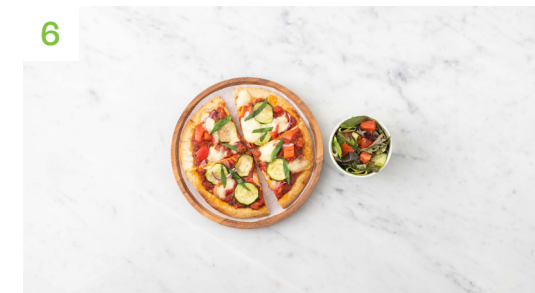
Prepara y hornea la pizza

Agrega sobre las **bases** las rodajas de **calabacín**, el **pimiento**, la **cebolla** al gusto y la **mozzarella**. **Salpimenta** al gusto. Hornea durante 15-20 min, hasta que la **mozzarella** se funda y la **masa** se tueste a tu gusto.



Prepara la ensalada

Con un pelador, corta cintas del **calabacín** restante. Corta el **tomate** en dados. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). En una ensaladera, mezcla un chorrito de **aceite** con el **vinagre balsámico** restante. Agrega las cintas de **calabacín**, el **tomate** y la mitad del **mezclum** (doble para 4p) y **salpimenta**. Mezcla bien para que la **ensalada** quede bien aderezada.



Emplata y disfruta

Saca las **pizzas** del horno cuando estén cocinadas, sírvelas en platos y agrega las hojas de **albahaca**. Sirve la **ensalada** como acompañamiento.

¡Que aproveche!