



# Pizza de carne picada, mozzarella y albahaca con pimiento y salsa de tomate

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

3



Albahaca



Queso italiano  
rallado curado



Queso Mozzarella



Pimiento



Tomate concentrado



Vinagre balsámico



Carne de ternera  
y cerdo picada



Base de pizza



Cebolla

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



## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bol mediano, sartén con tapa.

## Ingredientes

	2P	4P
Albahaca*	1 unidad	2 unidades
Queso italiano rallado curado* <b>7)</b>	25 gramos	50 gramos
Queso Mozzarella* <b>7)</b>	125 gramos	250 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico* <b>14)</b>	1 sobre	2 sobres
Carne de ternera y cerdo picada* <b>14)</b>	200 gramos	400 gramos
Base de pizza <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	30 ml	60 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	370 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2480/ 593	670/ 160
Grasas (g)	30,8	8,3
de las cuales saturadas (g)	17,5	4,7
Carbohidratos (g)	37,3	10,1
de los cuales azúcares (g)	9,5	2,6
Proteínas (g)	38,0	10,3
Sal (g)	3,6	1,0

## 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](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



1



## Prepara los vegetales y cocina la carne

Precalienta el horno a 200°C. Pela y corta la **cebolla** por la mitad, luego, corta una mitad (doble para 4p) en cubitos pequeños. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén, calienta un chorrito de **aceite**. Fríe la **carne picada** durante 3 min a fuego medio. Retira de la sartén y reserva en un bol.

3



## Añade los ingredientes a la pizza y hornea

Corta el **pimiento** por la mitad y retira las semillas, luego, córtalo en tiras. Con las manos, separa la **mozzarella** en trozos de 2-3 cm. Sobre las **bases de pizza**, agrega la **salsa de tomate**, dejando 1 cm del borde sin cubrir. Luego, reparte la **carne picada**, el **pimiento**, la **mozzarella** y el **queso rallado**. Hornea las **pizzas** en el horno durante 7-8 min.

2



## Cocina la salsa

En la misma sartén, calienta un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y cocina 1-2 min, hasta que se dore. Después, agrega la **cebolla** y cocina 2-3 min. Desglasa añadiendo el **tomate concentrado**, el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **vinagre balsámico**. **Salpimienta** y cocina 5-6 min, a fuego lento y tapado, hasta que la **salsa** espese.

4



## Emplata y disfruta

Deshoja la **albahaca** y córtala en tiras finas. Cuando las **pizzas** estén horneadas, sácalas del horno y emplata. Reparte la **albahaca** entre las **pizzas** y acaba con un chorrito de **aceite de oliva** al gusto.

## ¡Que aproveche!