

Pizza de crema de zanahoria y queso azul

con albahaca fresca y crema de vinagre balsámico

Vegetariano

Cocinando: 25 min · Listo en: 40 min









Base de pizza

Zanahoria





Cebolla

Crème Fraîche





Queso azul

Albahaca





Crema de vinagre balsámico

Caldo vegetal

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, sartén con tapa, pelador.

Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* 13)	2 unidades	4 unidades
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Queso azul* 7)	100 gramos	200 gramos
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Crema de vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	50 ml	100 ml

^{*}Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	442 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4063/ 971	920/ 220
Grasas (g)	52,9	12,0
de las cuales saturadas (g)	32,8	7,4
Carbohidratos (g)	95,6	21,7
de los cuales azúcares (g)	13,9	3,1
Proteínas (g)	26,8	6,1
Sal (g)	5,0	1,1

Alérgenos

7) Leche 10) Apio 13) Gluten 14) Sulfitos.

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



Prepara las verduras

Precalienta el horno a 200°C. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Pela y corta la **zanahoria** en rodajas finas.



Sofrie las verduras

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Añade la **cebolla** y la **zanahoria** y cocina 4-5 min, hasta que se ablanden.



Prepara la salsa

Añade el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo a la sartén. Cocina 8-9 min a fuego medio-bajo con la sartén tapada, hasta que las **zanahorias** estén tiernas. Remueve de vez en cuando. **Salpimienta** al gusto.



Tritura la crema de zanahoria

Añade el **caldo** y las **verduras** en la jarra medidora. Con un túrmix, tritura la **crema de zanahoria** hasta que quede lisa y homogénea. **Salpimienta** al gusto. Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). Desmenuza el **queso azul** con las manos en trozos de 1-2 cm.



Añade los ingredientes y hornea

Coloca las bases de pizza en una bandeja de horno con papel de horno. Reparte la crème fraiche entre las bases. Luego, cubre las pizzas con la crema de zanahoria. Por último, añade el queso azul troceado y un chorrito de aceite de oliva en cada pizza. Hornea durante 15-20 min o hasta que esté dorada.



Emplata y disfruta

Cuando las **pizzas** estén horneadas, sácalas del horno y sirve en platos. Decóralas con las **hojas de albahaca** y la **crema de vinagre balsámico**.

¡Que aproveche!





