



Pizza marinera de langostinos con tomate cherry y pesto de albahaca

Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

14



Base de pizza



Crème Fraîche



Pesto de albahaca



Langostinos



Tomate cherry

De tu despensa: sal y pimienta, 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
Crème Fraîche* 7	200 gramos	400 gramos
Pesto de albahaca 2) 7) 14)	50 gramos	100 gramos
Langostinos* 5)	150 gramos	300 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	413 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3710/ 887	899/ 215
Grasas (g)	47,9	11,6
de las cuales saturadas (g)	23,0	5,6
Carbohidratos (g)	81,6	19,8
de los cuales azúcares (g)	6,1	1,5
Proteínas (g)	32,1	7,8
Sal (g)	2,9	0,7

Alérgenos

2) Fruto secos **5)** Crustáceos **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.



Prepara las bases de pizza

Precalienta el horno a 220°C. Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno.



Hornea las pizzas y agrega el pesto

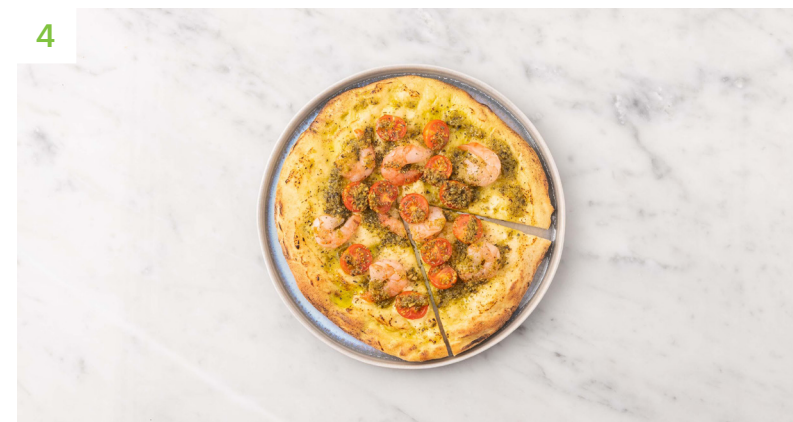
Una vez las **pizzas** estén doradas, sácalas del horno y agrega el **pesto de albahaca** por encima.



Añade los ingredientes

Corta los **tomates cherry** por la mitad. Extiende la **crème fraîche** en la base de las **pizzas**. Reparte los **tomates cherry** y los **langostinos** entre las **bases**. Hornea durante 15 min, hasta que las **bases de pizza** estén doradas.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Emplata y disfruta

Sirve las **pizzas de langostinos y tomate cherry** en platos y espolvorea **orégano** al gusto.

¡Que aproveche!