



# Pizza de crema de zanahoria y queso azul con albahaca fresca y crema de vinagre balsámico

Vegetariano

Cocinando: 25 min • Listo en: 40 min

9



Base de pizza



Zanahoria



Cebolla



Crème Fraîche



Queso azul



Albahaca



Crema de vinagre  
balsámico



Caldo vegetal

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:

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

## Ingredientes

	2P	4P
Base de pizza* <b>13</b>	2 unidades	4 unidades
Zanahoria	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Crème Fraîche* <b>7</b>	200 gramos	400 gramos
Queso azul* <b>7</b>	100 gramos	200 gramos
Albahaca*	½ unidad	1 unidad
Crema de vinagre balsámico* <b>14</b>	1 sobre	2 sobres
Caldo vegetal <b>10</b>	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	436 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3990/ 954	916/ 219
Grasas (g)	52,9	12,1
de las cuales saturadas (g)	32,8	7,5
Carbohidratos (g)	91,5	21,0
de los cuales azúcares (g)	10,0	2,3
Proteínas (g)	26,7	6,1
Sal (g)	5,0	1,1

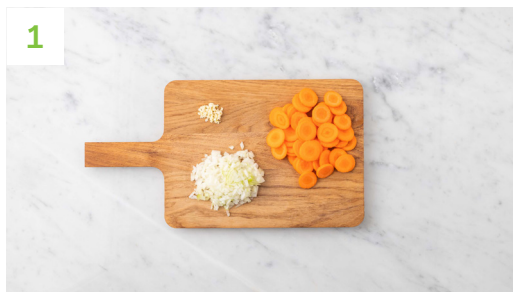
## Alérgenos

**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.

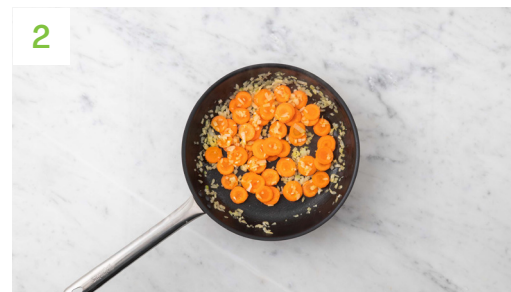
## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



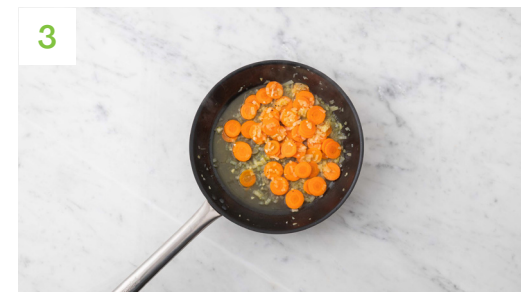
## Prepara las verduras

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 cubitos pequeños. Pela y corta la **zanahoria** en rodajas finas.



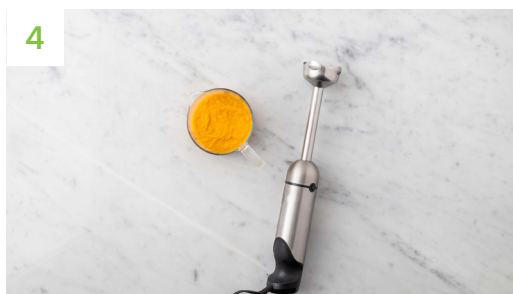
## Sofríe las verduras

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. Deja cocinar 8-9 min tapado a fuego medio-bajo o hasta que las **zanahorias** estén tiernas. Remueve de vez en cuando. **Salpimenta** al gusto.



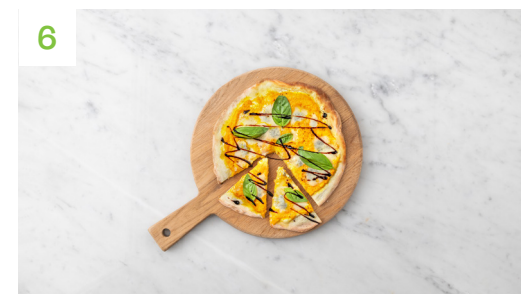
## Tritura la crema de zanahoria

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



## Añade los ingredientes y hornea

Coloca las **bases de pizza** en una bandeja de horno con papel de horno. Reparte la **crème fraîche** 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!