

Pizza Party

con Queso y Toppings

holaveggie



🕒 55 minutos
📊 Fácil
🏷️ Sabores Italianos

Con salsas de tomate clásicas y cremosas, queso mozzarella de almendras, morrones, kale salteada con ajo y aceitunas, sea como sean que te gusten las pizzas, acá vas a encontrar una para vos. Partimos de una focaccia simple y preparamos pizzas riquísimas para una cena increíble.

Contiene: Gluten • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



1 focaccia



queso mozzarella de almendras



puré de tomate



1 manojo de kale



1 cda de condimento italiano



2 dientes de ajo



30 gr de aceitunas



1 morrón



2 cdas. de crema



1 cebolla

Nutrición por porción: Calorías 710 kcal, Grasas 28 g, Carbohidratos 79 g, Proteínas 35 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Sartén grande
- ✓ Bandeja de horno

Comé más plantas. 🌱

Pizza Party

con Queso y Toppings



1 – Prepará los ingredientes

- Pre calentá el horno a 230°.
- Lavá y secá los **productos frescos**. Pelá y picá los **ajos**. Retirá y desechá los tallos de la **kale**, picá finamente las hojas.
- Cortá la **focaccia** por la mitad horizontalmente, luego cortá por la mitad cada pieza a lo largo.
- Cortá el **queso mozzarella de almendras** en pedazos pequeños. Pelá y cortá en rodajas finas la **cebolla**. Cortá y desechá los tallos del **morrón**, retirá y desechá el centro blanco y las semillas. Cortá los morrones a la mitad a lo largo y luego córtelos en rodajas finas transversalmente.



2 – Cociná la kale

- Picá las **aceitunas** en pedazos grandes.
- En una sartén grande (antiadherente, si tenés), calentá 2 (4) cucharaditas de aceite de oliva a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Agregá el **ajo** picado y la **kale**. Condimentá con sal y pimienta. Cociná, revolviendo con frecuencia, de 2 a 3 minutos o hasta que se ablande un poco. Agregá 1/4 (1/2) taza de agua.* Condimentá con sal y pimienta. Tapá sartén con papel de aluminio y cociná de 3 a 4 minutos, o hasta que la **kale** se ablande y el agua se haya evaporado. Transferí a un bowl y sazoná con sal y pimienta al gusto. Limpiá la sartén para el próximo paso.

* La medida de taza que usamos es 1 taza = 250ml.



3 – Prepará la salsa

- En la misma sartén, combiná el puré de salta de tomate y el **condimento italiano**. Condimentá con sal y pimienta. Cociná a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, de 4 a 5 minutos o hasta que espese. Apagá el fuego y sazoná con sal y pimienta a gusto si es necesario. Para hacer la salsa de tomate cremosa, transferí la mitad de la **salsa** de tomate cocida a un bowl mediano y agregale la **crema** hasta que se combine.



4 – Armá las pizzas

- Colocá las mitades de la **focaccia** en una bandeja para horno, con el lado cortado hacia arriba. Cubrí uniformemente cada pieza alternando la **salsa de tomate** y la **salsa de tomate cremosa**, más el **queso mozzarella**. Agregá la **cebolla**, el **morrón**, las **aceitunas** picadas y **kale** cocida a gusto. Sazoná las pizzas con sal y pimienta.

5 – Serví y disfrutá

- Horneá las **pizzas** de 14 a 16 minutos, o hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada. Retirá del horno y dejá reposar al menos 2 minutos antes de servir, ¡y disfrutá!



Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear  holaveggiear

