



HELLO
FRESH

La pizza mallorquina: sobrasada y miel

con tomates cherry, cebolla y queso

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



Tomate cherry



Sobrasada de
Mallorca



Cebolla roja



Base de pizza



Passata de
tomate



Queso rallado



Miel



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Orégano



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/la-pizza-mallorquina-sobrasada-y-miel-337>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Bol

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Tomate cherry (gramo(s))	125	250	375
Sobrasada de Mallorca (gramo(s))	65	130	195
Cebolla roja (unidad(es))	1	2	3
Base de pizza (unidad(es))	2	4	6
Passata de tomate (gramo(s))	210	420	630
Queso rallado (gramo(s))	60	120	180
Miel (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3699 kJ
Valor energético (kcal)	884 kcal
Grasas	47.9 g
de las cuales saturadas	16.1 g
Carbohidratos	97.1 g
de los cuales azúcares	16.3 g
Fibra	6.1 g
Proteínas	28.5 g
Sodio	3.31 mg

Allergens

Leche, Gluten

Always check the product labels for allergen information.



Dale vida a los tomates

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- En un bol, adereza los **tomates** con **orégano** al gusto, un chorrito de **aceite, sal** y **pimienta**.
- Desmenuza la **sobrasada** en trozos de 1-2 cm.
- Pela la **cebolla** y córtala en tiras finas.



Hornea las pizzas

- Hornea las **pizzas** en el estante medio-alto 13-15 min o hasta que estén crujientes y doradas.



Todos a bordo de la pizza

- Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y agrega la **passata de tomate** encima, dejando 1 cm del borde sin cubrir.
- Sobre las pizzas, agrega la **sobrasada**, los **tomates cherry**, la **cebolla** al gusto, el **queso rallado**, un chorrito de **aceite** y el **orégano**.



¡A la mesa!

- Sirve las **pizzas** de **sobrasada** y **queso** en platos y agrega encima la **miel**.
- SABÍAS QUE: Una alternativa para recalentar la pizza y que mantenga su textura es utilizar la sartén, caliéntala y tapa para que quede una base crujiente y el queso se funda.

Enjoy your meal!