



**HELLO
FRESH**

Pizza de berenjena y ricotta con langostinos

con aceite de queso pecorino y rúcula

Preparación en 15'

Preparation time : 25 min.



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/pizza-de-berenjena-y-ricotta-con-langostinos-715>

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, Fuente para el horno

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Berenjena (unidad(es))	1	2	3
Miel (paquete)	1	2	3
Base de pizza (unidad(es))	2	4	6
Ricotta italiana (gramo(s))	250	500	750
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Rúcula (gramo(s))	50	100	150
Langostinos (gramo(s))	150	300	450
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)	3538 kJ
Valor energético (kcal)	846 kcal
Grasas	39.7 g
de las cuales saturadas	16.4 g
Carbohidratos	95.4 g
de los cuales azúcares	15.2 g
Fibra	6.3 g
Proteínas	39.5 g
Sodio	4.21 mg

Allergens

Leche, Crustáceos, Gluten

Always check the product labels for allergen information.



Prepara la berenjena

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

- Precalienta el horno a 220°C.
- Retira el tallo de la **berenjena** y córtala en medias lunas finas.
- Coloca la **berenjena** en una bandeja de horno con papel de horno y añade la **miel**, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Hornea a media altura 12-15 min o hasta que estén tiernas. Remueve a mitad de cocción.



Adereza el queso

- En un bol, mezcla el **queso pecorino** y un chorrito generoso de **aceite**.



Tuesta las bases de pizza

- Coloca las **bases de pizza** en un bandeja de horno con papel de horno y cubre con la mitad de la **ricotta**, dejando 1 cm del borde sin cubrir.
- Hornea las **bases de pizza** con **ricotta** a media altura 10-12 min, hasta que los bordes se tuesten.
- Coloca los **langostinos** en una fuente de horno, **salpimienta** y hornea los últimos 8-10 min.



Cubre las pizzas y emplata

- Una vez las **berenjenas** y las **pizzas** esten listas, cubre con la **berenjena**, la **rúcula**, la **ricotta** restante y el **aceite de pecorino**.

Enjoy your meal!