



Pollo en salsa cremosa de queso pecorino con tomates cherry salteados y puré de patata

Familia Rápido • Cocíname primero
Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

2



Pechuga de pollo



Pecorino



Caldo de pollo



Patata



Nata líquida



Tomate cherry

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, orégano, mantequilla.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, bol mediano, sartén mediana, pelador, plato, olla, pasapurés, espátula, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Pechuga de pollo*	2 unidades	4 unidades
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Patata	400 gramos	800 gramos
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	522 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2843/680	545/130
Grasas (g)	21,9	4,2
de las cuales saturadas (g)	14,0	2,7
Carbohidratos (g)	44,2	8,5
de los cuales azúcares (g)	8,2	1,6
Proteínas (g)	35,8	6,9
Sal (g)	1,8	0,4

Alérgenos

7) Leche.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



1 Cuece las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm. En una olla, agrega las **patatas**, cúbreles con **agua** y añade **sal**. Lleva a ebullición y cocina, a fuego medio, 15-18 min o hasta que estén blandas.



4 Prepara la salsa

En un bol mediano, agrega la **nata líquida**, el **queso pecorino** y el **caldo de pollo**. **Salpimienta** y mezcla con ayuda de unas varillas, de forma que quede homogéneo y sin grumos. Cuando las **patatas** estén listas, escúrrelas y vuelve a ponerlas en la olla. Añade un chorrito de **aceite** y, de forma opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta** y, con un pasapurés o un tenedor, aplasta hasta conseguir un **puré**.



2 Cocina el pollo

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega las **pechugas de pollo**, **salpimienta** y cocina 3-4 min por lado, hasta que estén doradas y bien cocinadas en el interior. Retira y reserva en un plato.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



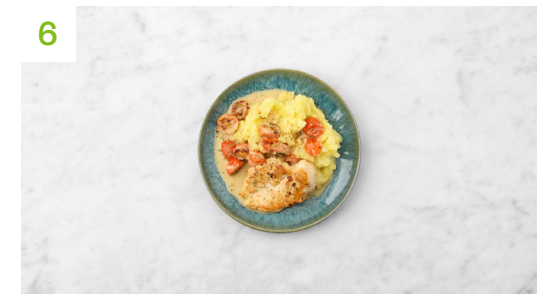
5 Combina los ingredientes

En la sartén con los **tomates cherry**, agrega la mezcla de **nata** y **pecorino** y cocina a fuego medio durante 3-4 min, mezclando con una espátula, hasta que la **salsa** se integre y reduzca. Agrega las **pechugas de pollo** a la sartén y cocina a fuego medio 1-2 min, cubriendo el **pollo** con la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



3 Saltea los tomates cherry

Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. 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. Agrega los **tomates cherry** y saltea 2-3 min, removiendo ocasionalmente. **Salpimienta**.



6 Emplata y disfruta

Sirve el **puré de patata** a un lado de los platos y coloca la **pechuga de pollo** al otro lado. Cubre el **pollo** con la **salsa** cremosa de **queso pecorino** y los **tomates cherry** salteados. Espolvorea con **orégano** al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

