



Gnocchis con pollo a la italiana

en salsa de tomates cherry asados

Cocíname primero

1



Gnocchi



Pechuga de pollo



Tomate cherry



Nata líquida



Especias italianas

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



Cocinando: 15 mins
Listo en: 30 mins



Deja que tu paladar viaje a suelo itálico con estos gnocchis en salsa casera de tomates cherry y acompañados con una jugosa pechuga de pollo aderezada, como no podía ser de otra manera, con especias italianas. Además, en esta ocasión los gnocchis no se cuecen, ¡se saltean!

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	250 gramos	500 gramos
Pechuga de pollo*	2 unidades	4 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Espesias italianas	1 sobre	2 sobres
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

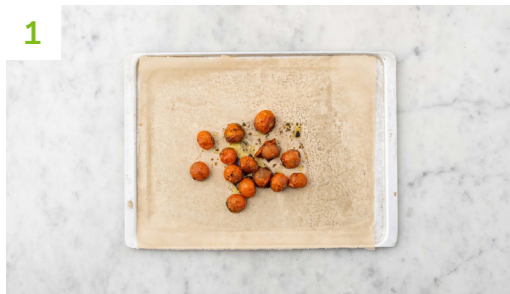
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	440 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2870/ 686	652/ 156
Grasas (g)	40,9	9,3
de las cuales saturadas (g)	15,4	3,5
Carbohidratos (g)	52,0	11,8
de los cuales azúcares (g)	7,0	1,6
Proteínas (g)	33,6	7,6
Sal (g)	2,0	0,5

Allergens

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

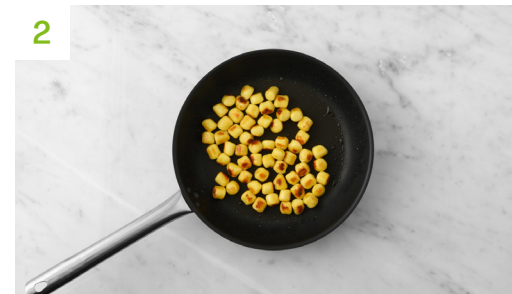
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



Hornea los tomates cherry

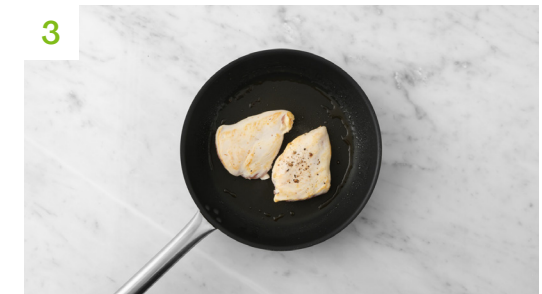
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Coloca los **tomates cherry** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega la mitad de las **espesias italianas** y un chorrito de **aceite**.

Salpimenta y mezcla para que los **tomates cherry** queden aderezados. Hornea a media altura durante 15 min. Da la vuelta a mitad de cocción.



Saltea los gnocchi

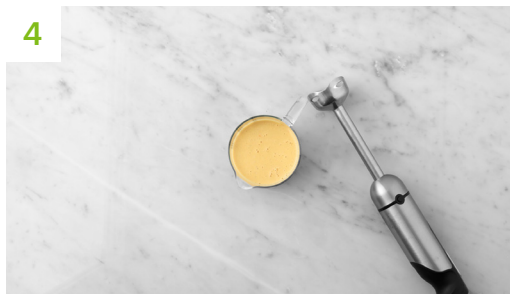
En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** o **mantequilla** al gusto a fuego medio. Luego, agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que se doren ligeramente. Cuando estén listos, retira de la sartén.



Cocina el pollo

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega las **pechugas de pollo**, **salpimenta** y cocina 3-4 min por lado, hasta que estén doradas y bien cocinadas en el interior. Una vez cocinadas, retira del fuego y agrega las **espesias italianas** restantes sobre el **pollo**.

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



Prepara la salsa

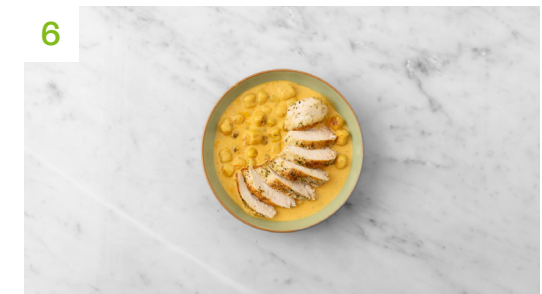
Quando los **tomates cherry** estén listos, colócalos en una jarra medidora. Añade la **nata líquida**, **salpimenta** y tritura con ayuda de un túrmix, hasta que quede una **salsa** cremosa.



Combina la salsa y los gnocchis

Agrega la **salsa de tomates cherry** a la sartén y calienta a fuego medio. Añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2-3 min, removiendo, hasta que la **salsa** espese. Luego, agrega los **gnocchis** y cocina 1 min más, cubriendo los **gnocchis** con la **salsa**. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Puedes cocinar la salsa unos minutos más si la prefieres más espesa.



Emplata y disfruta

Corta las **pechugas de pollo** en tiras de 1 cm de ancho. Sirve los **gnocchis** con **salsa de tomates cherry** en la base de los platos y coloca la **pechuga de pollo** con **espesias italianas** encima.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

