



Gnocchis con pollo a la italiana

en salsa de tomates cherry asados

Cocíname primero

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

1



Gnocchi



Pechuga de pollo



Tomate cherry



Nata líquida



Especias italianas



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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

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*	250 gramos	500 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Nata líquida* 7	125 gramos	250 gramos
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	403 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2427/ 580	603/ 144
Grasas (g)	9,4	2,3
de las cuales saturadas (g)	5,2	1,3
Carbohidratos (g)	47,1	11,7
de los cuales azúcares (g)	5,3	1,3
Proteínas (g)	32,8	8,1
Sal (g)	1,9	0,5

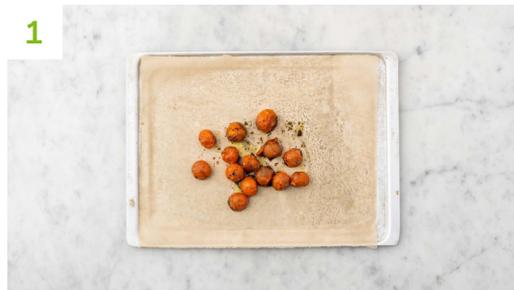
Alérgenos

7) Leche **13** Cereales que contienen gluten.

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

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



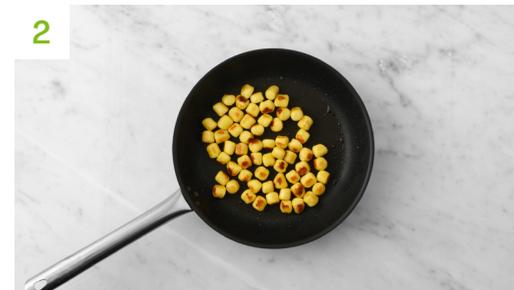
Hornea los tomates cherry

Precalienta el horno a 200°C. Coloca los **tomates cherry** en una bandeja de horno con papel de horno junto con la mitad de **espesias italianas** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla para que los **tomates cherry** queden aderezados. Hornea durante 15 min a media altura.



Prepara la salsa

Cuando los **tomates cherry** esten listos, colócalos en una jarra medidora. Añade la mitad de la **nata líquida** (doble para 4p) y tritura con ayuda de un túrmix, hasta que quede una **salsa** cremosa.



Cocina los gnocchi

En una sartén, calienta a fuego medio con un chorrito de **aceite**. Luego, agrega los **gnocchis** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que estén dorados. Cuando estén listos, retira de la sartén.



Combina la salsa y los gnocchis

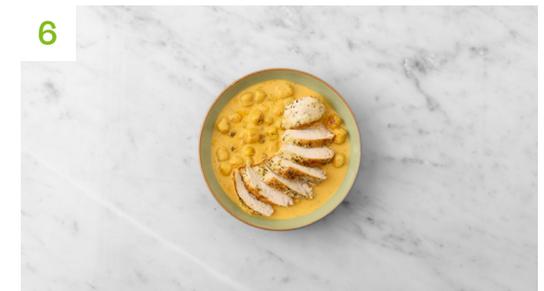
Agrega la **salsa de tomates cherry** en la sartén y calienta a fuego medio. Agrega el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min. Luego, añade los **gnocchis** y cocina 1 min más, removiendo, para que los **gnocchis** queden cubiertos por la **salsa**. **Salpimienta** al gusto. Corta las **pechugas de pollo** en tiras de 1 cm de ancho.



Cocina y adereza el pollo

En la misma 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. 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.



Emplata y disfruta

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!