



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

Familia Fácil y rápido • Cocíname primero

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

3



Tomate cherry



Pechuga de pollo



Pecorino



Caldo de pollo



Nata líquida



Patata

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Pechuga de pollo*	2 unidades	4 unidades
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Caldo de pollo	1 sobre	2 sobres
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	547 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2753/ 658	503/ 120
Grasas (g)	18,9	3,5
de las cuales saturadas (g)	12,0	2,2
Carbohidratos (g)	45,0	8,2
de los cuales azúcares (g)	8,5	1,6
Proteínas (g)	36,5	6,7
Sal (g)	1,8	0,3

Alérgenos

7) Leche.

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.

♻️ ¡Recíclame!



Prepara el puré

¡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. Luego, escúrrelas y vuelve a ponerlas en la olla. Añade un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** al gusto y, con un pasapurés o un tenedor, aplasta hasta conseguir un **puré**.



Prepara la salsa

En un bol mediano, agrega la **nata líquida**, el **queso pecorino** y el **caldo de pollo** en polvo. **Salpimienta** y mezcla con ayuda de unas varillas, de forma que quede una **salsa** homogénea y sin grumos.



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.



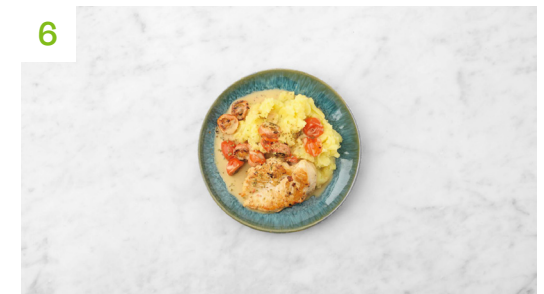
Combina los ingredientes

En la sartén con los **tomates cherry**, agrega la **salsa** y cocina a fuego medio-bajo durante 2-3 min, hasta que la **salsa** se reduzca. **Salpimienta** al gusto. Agrega las **pechugas de pollo** a la sartén y cocina a fuego medio 1-2 min, cubriendo el **pollo** con la **salsa**.



Saltea los tomates cherry

Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. En la sartén, añade un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** picado y los **tomates cherry**. Cocina a fuego medio durante 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que los **tomates** se doren.



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!