

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Pasta Bucatini a la Napolitana con mariscos y cannabis

Hola, yo soy Nonna Cannabis “La abuelita italiana que cocina con hierbas”.

Hoy te voy a enseñar a preparar una deliciosa pasta Bucatini a la Napolitana con un poco de mariscos y cannabis.

Ingredientes:

- 500 g de pasta bucatini o espaguetis
- 150 g de camarones
- 200 g de calamares pequeños
- 500 g de almejas con cáscara
- 700 g de mejillones con cáscara
- 100 gramos mantequilla de marijuana
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 vaso de vino blanco seco
- Perejil, 4 hojas de cannabis, sal, pimienta al gusto

Preparación:

Limpia y corta en trozos pequeños los calamares, sofríe el ajo en la mantequilla de cannabis y cuando adquiera color, añade los calamares. Deja cocer durante 2 o 3 minutos, añade el vino blanco y, cuando evapore, añade las dos cucharadas de salsa de tomate junto a un poco de agua. Baja a fuego lento y deja cocer por unos 25 minutos.

Mientras tanto, en una cacerola, haz que se abran almejas y mejillones, en otra cacerola comienza a calentar el agua para la pasta.

Cuando las almejas y los mejillones estén abiertos, sácalos de la cascara y únelos a los camarones y a los calamares en cocción, añade un poco de perejil triturado con el ajo y la hojitas de cannabis y un poco del agua colada que han dejado las almejas y los mejillones. Añade pimienta al gusto y deja cocer cubierto por 10 minutos más. Entre tanto cuece la pasta bucatini (o espaguetis) al diente y con poca sal.

Escurre la pasta bucatini (o espaguetis), agrega los mariscos, mezcla bien y sirve caliente. La receta es para 4 personas.

Esto ha sido todo por esta semana, y no te olvides:

¡Pharmamedic y Nonna Cannabis están para darte una vida más saludable!

NOTA: Si estás comenzando a consumir este tipo de recetas, te recomendamos usar pequeñas dosis de hierbas para evitar futuras reacciones adversas en el organismo.