



RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Salsa de tomate a la italiana con cannabis

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

Hoy te voy a enseñar a preparar una rica salsa de tomate italiana con un poco de cannabis. La receta de salsa de tomate es la receta básica de la cocina italiana, útil para la gran mayoría de las recetas de pastas italianas.

Ingredientes:

- 700 gramos de salsa de tomate passata ó 1 lata de 500 gramos de tomate entero pelado
- 1 diente de ajo
- 7 hojitas de cannabis trituradas.
- ½ taza de aceite de oliva
- Una pizca de azúcar y sal al gusto
- Agua
- Albahaca fresca

Preparación:

Agrega en la olla el aceite de oliva junto a la passata o tomates pelados, el diente de ajo y las hojas de cannabis. Calienta a fuego fuerte hasta que no veas las primeras bolitas e inmediatamente después, baja la llama. Colócale sal al gusto y cuece a fuego lento por una media hora. Con cierta frecuencia tendrás que añadir un poco de agua para que la salsa de tomate no se quemé. Puedes añadir una pizca de azúcar lo que le quita el sabor ácido a la passata. Unos minutos antes de quitar del fuego añade un par de hojas de albahaca fresca. Si la salsa resulta demasiado líquida, sube un poco la llama en los últimos minutos de cocción, coloca encima de la pasta y sirve.

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.