

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Salsa Bolognesa con un poco de Cannabis

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

Hoy te voy a enseñar a preparar una deliciosa salsa bolognesa, sólo que esta vez le agregaremos un poco de cannabis.

Ingredientes:

- 250 gr de carne molida
- 2 cdas. de Aceite de cannabis
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria pequeña rallada
- ½ kg de tomates
- ½ taza de vino blanco
- 4 hojas de cannabis, 2 hojas de laurel, orégano, sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Se pica la cebolla la añadimos con el aceite de cannabis a una sartén y sofreímos hasta que se ponga transparente y colocamos el ajo hasta que suelte el aroma. En otra sartén con aceite bien caliente añadimos la carne y la zanahoria. Cuando la carne está casi cocida le colocamos la cebolla y el ajo, agregamos las hojas de canna picaditas, un poco de orégano, vino blanco, laurel y los tomates licuados, sin olvidar la sal y la pimienta. Dejar cocinar durante unos 45 minutos a fuego lento. Cuando esté lista, la dejamos reposar unos 15 minutos y listo para servir.

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.