

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

## Pollo en salsa de cannabis

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

Hoy te voy a enseñar a un delicioso pollo con un ingrediente genial “salsa de cannabis”.

### Ingredientes:

- 6 piezas de pollo sin piel
- 1/2 kg de tomates cortados
- 1 pimentón grande rojo troceado
- 1/4 de cebolla troceada
- 1 chuleta de cerdo ahumada en trocitos
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 cogollo tierno de cannabis
- 4 calabazas cortadas en cubos
- 1 taza de aceite de cannabis
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

Sazona el pollo con sal y pimienta, sofríelo en una sartén con poco aceite de cannabis para sellarlo; retira y reserva.

En el mismo sartén, coloca un poco más de aceite de cannabis y fríe los tomates, la cebolla y el pimentón hasta que los tomates estén suaves pero no desechos.

Lícuolos con la mitad del caldo y el cogollo tierno de cannabis para hacer una salsa; vierte a la sartén, agrega el resto del caldo; cuando suelte el hervor, baja el fuego.

Incorpora el pollo y las calabazas cortadas,azona con sal y pimienta y cocina a fuego medio hasta que la carne esté cocida.

Sirve caliente en un plato con rodajas de pan tostado.

Receta para 6 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.