



**HELLO
FRESH**

Extra de pollo en salsa cremosa de queso pecorino

con tomates cherry salteados y puré de boniato

Familia

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/extra-de-pollo-en-salsa-cremosa-de-queso-pecorino-312>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Colador, Pelador, Olla, Plato, Pasapurés, Varillas, Sartén mediana

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Boniato (gramo(s))	400	800	1200
Pechuga de pollo (unidad(es))	4	8	12
Tomate cherry (gramo(s))	125	250	375
Nata líquida (mililitro(s))	200	400	600
Pecorino italiano (gramo(s))	20	40	60
Caldo de pollo (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Ajo (unidad(es))	1	2	3
Mantequilla (cucharada(s))	1	2	3
Orégano (cucharadita(s))	1	2	3
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	4023 kJ
Valor energético (kcal)	962 kcal
Grasas	55.2 g
de las cuales saturadas	21.2 g
Carbohidratos	58.6 g
de los cuales azúcares	18.7 g
Fibra	7.3 g
Proteínas	76.8 g
Sodio	2.35 mg

Allergens

Leche

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

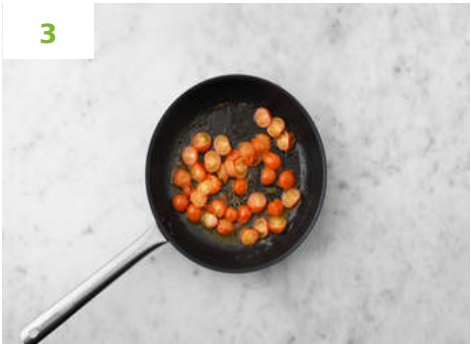
- Pela el **boniato** y córtalo en dados de 2 cm.
- En una olla, agrega el **boniato**, cúbrelo con **agua** y añade **sal**.
- Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 13-15 min o hasta que esté blando.
- Escúrrelo y vuelve a ponerlo en la olla.



Pollo al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega las **pechugas de pollo**, **salpimiento** y cocina 3-4 min por lado o hasta que estén bien cocinadas.
- Retira y reserva en un plato.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Turno de los cherrys

- Mientras se cocina el **pollo**, pela y pica el **ajo**.
- Corta los **tomates cherry** por la mitad.
- En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min.
- Agrega los **tomates cherry** y saltea 2-3 min, removiendo. **Salpimiento**.



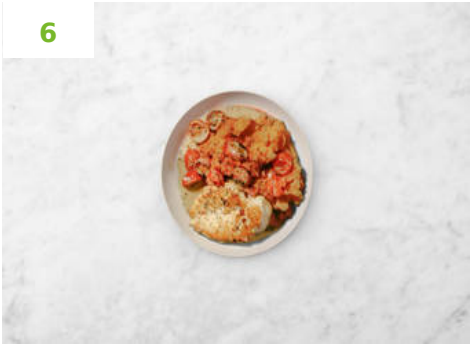
¡A por el puré!

- Cuando el **boniato** de la olla esté listo y reservado en la olla, añade la **mantequilla**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Con un pasapurés o un tenedor, aplasta hasta conseguir un **puré**.



Combina los ingredientes

- En la sartén con los **tomates cherry**, agrega la **nata líquida**, el **queso pecorino** y el **caldo de pollo** en polvo.
- Mezcla y cocina a fuego medio 3-4 min, hasta que se reduzca y espese.
- Agrega el **pollo** a la sartén y cocina a fuego medio 1-2 min, cubriendo con la **salsa**.
- Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



¡A la mesa!

- Sirve el **puré de boniato** 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 espolvorea con **orégano** al gusto.

Enjoy your meal!