**RECETAS PROYECTO**

**CARNES:**

|  |  |
| --- | --- |
| Pollo con salsa de nata y curry 20 minutos Fácil | |
| Ingredientes | Preparación |
| -500 gr. Solomillos de pollo | Cortamos los solomillos de pollo en taquitos de no más de 2cm de grosor. Sazonamos con un poco de sal y pimienta negra y los pasamos por el sartén con un poco de aceite. Una vez empiecen a estar tiernos los retiramos. Picamos la cebolla y en ese mismo sartén la dejamos pochar, a fuego medio (tardará unos 6-7 minutos). Luego echamos el bote de nata, y lo calentamos a fuego bajo, añadimos la cucharada de curry, y vamos añadiendo sal hasta que esté a nuestro gusto. Para darle cremosidad podemos añadir unas lonchas de queso. Una vez la salsa haya cogido cuerpo le añadimos los taquitos de pechuga que hemos hecho previamente y los hervimos 3-4 minutos para que cojan todo el sabor.  \*Receta apta para celiacos\* |
| -1 bote de nata para cocinar (250 ml. Aprox.) |
| -1/2 cebolla (opcional) |
| -1 Cucharada de curry |
| -2 o 3 lonchas de queso gouda (opcional) |
| -Sal al gusto |
| -Pimienta negra al gusto |

|  |  |
| --- | --- |
| Pollo con salsa de nata y curry 20 minutos Fácil | |
| Ingredientes | Preparación |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |