

GNOCCHIS CON POLLO

<u>Ingredientes</u>	<u>Para 2 libras</u>	<u>Para 4 libras</u>
Pechugas	6	12
Libras de gnocchis	2 paquetes	4 paquetes
Cebollas grandes picadas	2	4
Pimientos grandes picados	2	4
Salsa Ketchup	½ botella	1 botella
Lata de sopa de consomé	1	2
Agua	½	1 taza
Harina	1 cucharada	2 cucharadas
Nuez Moscada	¼ cucharadita	2/4 cucharaditas
Mantequilla	¼	2/4
Curry	3 cucharaditas	6 cucharaditas
Ajos, salsa china y Salsa inglesa		

Procedimiento para cocinar los Gnocchis

Primero pones el agua a hervir con una cucharada de aceite, hojas de laurel y un poquito de sal. Cuando el agua esta HIRVIENDO le echas los gnocchis para que se cocinen y apenas suben a la superficie esperas 1 minuto a 2 minutos para sacarlos, (es importante que te fijes en este detalle para que no se te desbaraten).

Ahora los escurres en el colador de macarrones. Al terminar la salsa que a continuación te explico, lo mezclas todo y se sirve caliente.

Procedimiento para cocinar la Salsa y el Pollo

Sazonas las pechugas con ajos, pimienta, salsa china, salsa inglesa, sal y la pones a cocinar en una paila con un poco de agua. Cuando el pollo está cocido, lo sacas de la salsa, lo deshilachas y guarda esa salsa del pollo pues la vas a necesitar un poquito más tarde.

Ahora en una paila echas la mantequilla (con 1 cucharada de aceite para que no se te queme), o mejor dicho lo que corresponda de mantequilla de acuerdo si estás cocinando 2 libras ó 4 libras de gnocchis y así sucesivamente con los ingredientes que te menciono pones a sofreir NO A DORAR las cebollas y los pimientos a FUEGO LENTO POR 20 MINUTOS, agrégale ahora la salsa ketchup, el consomé, el agua (en la cual ya tienes disueltas las cucharadas de harina), ahora agrégale la nuez moscada, la salsa de pollo que tienes guardada y el pollo deshilachado, MEZCLALO TODO con los gnocchis escurridos. Este plato debe servirse caliente. Si los pusistes en un pyrex y los vas a comer el día siguiente, debes calentarlo unos 25 minutos en el horno a 350° - si te los vas a comer el mismo día los puedes calentar por unos minutos en la misma paila u olla adonde los tienes en la estufa.

Nota: Si te gusta le puedes agregar gotas de Tabasco.

POLLO AL CARBON ✓

Ingredientes

Sal y pimienta al gusto

3 ajos

4 cebolla

1 botella entera de salsa de tomate picante (chile sauce)

1 cucharada de horse radish (rábano en polvo o en crema)

½ taza de vinagre de vino

Procedimiento

Sazonas las presas de pollo con todos los ingredientes arriba descritos. Lo dejas reposar por lo menos por dos horas. Luego lo asas al carbón, pero la brasa debe estar baja o sea que no veas las llamas.