

PICAPAU DE FRANGO E CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Corte o frango em tiras curtas, tempere com sal e o Granulado de Galinha e reserve a marinar por 10 minutos. Enquanto isso, descasque o camarão, tempere-o com sal e a raspa e sumo da lima. Reserve a marinar, em separado do frango.
2. Coloque na taça o acessório misturador, deite aí metade da Vaqueiro e programe a 130º C, durante 10 minutos, na vel. 8, sem a tampa superior de regulação de vapor. Passados 2 minutos, adicione o frango marinado. Nos últimos 2 minutos, acrescente o camarão e deixe concluir o tempo. Retire o frango e camarão salteados e reserve-os de parte, a repousar. Limpe a taça e reposicione-a na base.
3. Coloque na taça a lâmina picadora, deite aí os pickles, e pique na vel. 10, durante 15 segundos. Retire os pickles picados e reserve. Limpe e reposicione a taça, com a mesma lâmina.
4. Descasque os dentes de alho. Deite-os na taça e pique na vel. 10, durante 15 segundos. Troque para o acessório misturador, adicione a restante Vaqueiro e o louro, e seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa de vapor. Passados 2 minutos, acrescente pelo orifício o vinho branco, com a Maizena diluída, a mostarda, metade dos pickles picados, e tempere com sal e pimenta moída.
5. Findo o tempo, introduza o frango e o camarão salteados, rectifique os temperos e acrescente o molho inglês. Envolve com a espátula e programe a 130º C, durante 2 minutos, na vel.6.
6. Findo o tempo, transfira o preparado para um recipiente de serviço, decore por cima com a azeitonas e os restantes pickles picados, e perfume com a salsa e o tomilho picados na altura.
7. Sirva de imediato. Pode acompanhar com pão regional (tostado) ou batatas fritas caseiras.

INGREDIENTES

- 600 G DE BIFES DE FRANGO
- SAL GROSSO
- 1 C.SOPA DE KNORR GRANULADO DE GALINHA
- 300 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 1 LIMA (RASPA + SUMO)
- 50 G DE PICKLES DE CONSERVA
- 6 DENTES DE ALHO
- 40 + 40 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 3 DL DE VINHO BRANCO
- 1 C.SOBREMESA DE MAIZENA
- 1 C.CHÁ DE MOSTARDA
- PIMENTA DE MOINHO
- 1 C.SOPA DE MOLHO INGLÊS
- SALSA E SEGURELHA FRESCAS
- 50 G DE AZEITONAS PRETAS OU MISTAS (P/ DECORAR)