

FRANGO À MODA BASCA



CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e os dentes de alho. Lave o pimento, retire as sementes e corte-o.
2. Coloque o alho, a cebola e o pimento na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o vinho branco e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 8 min.
4. Após a cozedura, junte o frango, os tomates e o caldo e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min.
5. Após a cozedura, sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 750 G COXAS DE FRANGO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 5 CL AZEITE
- 5 CL VINHO BRANCO
- 200 G TOMATES PICADOS DE LATA
- 25 CL CALDO DE GALINHA
- SAL