

TAJINE DE FRANGO COM LIMÃO E COENTROS



CONFEÇÃO

1. Descasque o alho e a cebola. Corte grosseiramente o limão. Coloque o alho, a cebola e o limão na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 a 130 °C durante 5 min.
3. Descasque as batatas e corte-as em cubos.
4. No final do programa, junte o frango, as batatas aos cubos, as azeitonas e o caldo e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 45 min. Lave e pique os coentros. Sirva de imediato polvilhando com coentros.

INGREDIENTES

- 750 G COXAS DE FRANGO
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA DOCE
- 1 LIMÃO EM CONSERVA
- 5 CL AZEITE
- 400 G BATATAS
- 100 G AZEITONAS VERDES, SEM CAROÇO
- 40 CL CALDO DE GALINHA
- 12 G COENTROS FRESCOS
- SAL