

ROULADE DE FRANGO



INGREDIENTES

- ROULADES:
- 6 PEÇAS DE FRANGO DESOSSADAS (COXAS - COM PELE E/OU PEITOS SEM PELE)
- 2 ALHEIRAS DE CAÇA
- 18 FATIAS FINAS DE BACON FUMADO
- QUEIJO TIPO PHILADÉLPHIA (PREVIAMENTE AROMATIZADO COM SAL E MANJERICÃO SECO)
- 125G NOZES TRITURADAS GRADAMENTE
- TÂMARAS Q.B.
- BATATA ASSAR 1 KG
- 1 LIMÃO ÀS RODELAS
- ALECRIM Q.B.
- TOMILHO Q.B.
- SAL Q.B.
- MANTEIGA PARA ALOURAR
- PURÉ DE MAÇÃ:
- 600G MAÇÃ VERMELHA
- 2 C. SOPA AÇÚCAR MASCAVADO CLARO
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- 1 RAMO DE ALECRIM
- 1 RAMO DE TOMILHO
- AZEITE AROMATIZADO:
- 100G AZEITE
- COENTROS Q.B.
- MANJERICÃO SECO Q.B.
- SAL Q.B.
- CROCANTE DE BACON:
- 6 FATIAS DE BACON CORTADAS EM PEDAÇOS BEM PEQUENOS

CONFEÇÃO

1. Prepare as peças de frango, abrindo as mesmas de modo que sirvam de base para colocar o recheio.

2. Antes de colocar o recheio, borrife o frango com sal.

3. Depois coloque cada peça (proceder da mesma forma até terminar as 6 peças) entre 2 quadrados de papel vegetal e bata a carne com um rolo de amassar ou martelo de cozinha liso, para que a mesma fique fina. Depois transfira a peça para uma folha papel aderente para altas temperaturas, colocando-a junto a um dos extremos, de modo a poder enrolá-la depois. Comece a dispor o recheio, dispondo primeiro 3 fatias de bacon, depois a alheira (sem pele e esmigalhada), a seguir o queijo creme aromatizado, depois as nozes e, por fim uma fila de tâmaras onde se vai começar a enrolar. Tirando a camada do bacon que cobre toda a carne, basta rechear até cerca de pouco mais de metade , pois vai deslizar no enrolar.

4. Enrolar como se fosse uma torta, apertando bem, envolvendo todo o Roulade no papel aderente, amarrando bem nas extremidades laterais. Repetir para todas as peças. Levar ao frigorífico cerca de 1h, bastará para ficarem firmes.

5. levemente e vai à frigideira anti-aderente para alourar.

6. Entretanto coloque na taça cerca 1400ml de água, com 3 rodela de limão, o tomilho e alecrim.

7. Descasque e corte as maçãs e regue com limão. Coloque-as no cesto de vapor e o mesmo na taça. Coloque a tampa, sem a tampa regulação e coloque o tabuleiro de recolha de sucos. Na panela (terceiro nível de cozedura) coloque as batatas descascadas, coloque sal, tomilho e alecrim. Forre o tabuleiro da panela (quarto nível) com papel vegetal e disponha os Roulades. Tape e programe 120 graus, 1h25, altura em que deverá verificar se os roulades já estão cozidos.

8. Verifique se as batatas estão cozidas aos 45min. e retire caso estejam, continuando a cozinhar as maçãs e os roulades. Quando estes estiverem prontos, retire os rolos e deixe arrefecer um pouco para conseguir manuseá-los. Retire o cesto com as

maçãs. Despeje a água da taça, coloque a ultrablade e triture a maçã com 2 c sopa de açúcar mascavado claro e um pouco de sumo de limão.

9. Prepare o azeite misturando sal a gosto, coentros bem picados e manjeriço seco e reserve.

10. Prepare o crocante de bacon cortando as tiras em pedaços bem pequenos e leve-os à frigideira. Seque-os depois em papel de cozinha.

11. Em seguida, retire o papel aderente dos roulades e aloure-os em manteiga na frigideira.

12. Sirva os roulades cortados com os acompanhamentos preparados e regados com o azeite e crocante.
