

# CUSCUZ DE FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Descasque o alho e a cebola e corte o pimento em pedaços. Coloque os ingredientes na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 20 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador.
2. Com uma espátula, coloque os legumes cortados no centro da taça e junte o azeite e as especiarias. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 8 min.
3. Corte o frango em cubos. No final do programa, junte o frango cortado em cubos e o caldo, tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 30 min.
4. No final da cozedura, sirva de imediato com o cuscuz.

## INGREDIENTES

- 650 G PEITO DE FRANGO
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 5 CL AZEITE
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS MOÍDOS
- 1 C. DE CHÁ DE COENTROS MOÍDOS
- 25 CL CALDO DE GALINHA
- SAL