Carne

FRANGO COM AMÊIJOAS

Receita de Fã
Fácil
37 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 800 GR PEITO DE FRANGO
- 2 COLHERES SOPA COLORAU OU 1 COLHER DE MASSA DE PIMENTÃO
- 50ML DE AZEITE
- 2 FOLHAS LOURO
- 6 DENTES ALHO
- 800 GR BATATAS CORTADAS AOS CUBOS
- 150ML DE VINHO BRANCO
- 800 GR AMÊIJOAS LIMPAS
- 1 RAMINHO DE SALSA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Corte a carne em pedaços e tempere-os com o colorau ou a massa de pimentão, o azeite, o louro e os alhos picados e deixar na marinada 2h.

2. Na taça de CC coloque o acessório misturador e junte a carne com a marinada e programe Slow Cook P1, 5m.

3. Acrescente o vinho, verifique os temperos e insira o cesto a vapor com as amêijoas e programe Steam P1 30m.

4. Entretanto comece a fritar as batatas, quando fritas reserve-as. (Tente que estas terminem a fritura ao mesmo tempo que a carne)

5. Retire as ameijoas e reserve.

6. Junte as batatas à carne e programe vel. 3 65° 2m (o frango pode ficar meio desfiado)

7. Vire o preparado para um recipiente misture as ameijoas, polvilhe com salsa picada.

8. Receita inspirada de: http://ratatuidospobres.blogspot.fr/2011/07/frango-com-ameijoas.html