

# FRANGO À MEXICANA (FAGITAS)



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório misturador e sem a tampa do vapor colocar o azeite e o frango em Slow Cook P1.

---
2. Juntar os restantes ingredientes com excepção dos cogumelos misturar com a espatula e programar Slow Cook P3 a 100 graus (sem tampa do vapor para o molho ficar apurado).

---
3. A 5 minutos do fim acrescentar os cogumelos.

---
4. Se necessário para apurar o molho colocar novamente Slow Cook P1 (3 minutos).

---
5. Colocar uma porção em cada tortilha (previamente aquecida de acordo com a embalagem) enrolar e servir bem quente.

---

## INGREDIENTES

- 6 BIFES DE FRANGO EM TIRAS TEMPERADOS COM SAL
- 1 CEBOLA GRANDE EM TIRAS
- 1/2 PIMENTO VERDE EM TIRAS
- 1/2 PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- 1 LATA PEQUENA COGUMELOS
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE SOPA DE CARIL
- 1 COLHER DE CHÁ DE ALHO EM PÓ
- MISTURA DE PIMENTAS QB
- PIRI-PIRI QB (OPCIONAL)
- 1 EMBALAGEM DE COMPRA DE TORTILHAS