

BRÁS DE FRANGO

Fácil

26 Min.

4 Doses



CONFEÇÃO

1. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho, deite os alhos na taça do robot com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Passe com a espátula e mude para o acessório misturador.
2. Corte as cebolas em meias luas, junte à taça, adicione também o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Deite esta mistura num tacho, junte as sobras de frango desfiadas, leve ao lume, mexa e deixe aquecer. Adicione depois a batata palha, rectifique o sal, tempere com pimenta e envolva bem.
3. Deite o leite na taça lavada e com o acessório batedor, junte os ovos e ligue 30 segundos na velocidade 7. Adicione ao tacho, mexa até que os ovos fiquem cozinhados e ainda cremosos, retire do lume e sirva decorado com azeitonas e polvilhado com salsa picada.

INGREDIENTES

- SOBRAS DO FRANGO ASSADO DESFIADO (ENTRE 1/4 E 1/2 FRANGO)
- 350 G DE BATATA PALHA FRITA
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 3 DENTES DE ALHO
- 6 OVOS
- 100 ML DE LEITE
- 40 ML DE AZEITE
- AZEITONAS Q.B.
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.