

CARIL DE FRANGO



INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS GRANDES
- 4 DENTES DE ALHO
- 75 ML AZEITE
- 3 PEITOS DE FRANGO GRANDES (800 G) CORTADOS AOS CUBOS
- 1 COLHER SOBREMESA DE SAL
- PIMENTA Q.B.
- 100 ML POLPA DE TOMATE
- 1 LATA PEQUENA DE LEITE DE COCO (165 ML)
- 2 COLHERES DE SOBREMESA, DE CARIL EM PÓ (OU A GOSTO)

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Colocar as cebolas (cortadas em pedaços) e os alhos. Programar velocidade 12 por 15 segundos. Trocar para acessório misturador e descer a cebola das paredes com a espátula.

3. Trocar para acessório misturador. Colocar o frango, a polpa de tomate, o sal e a pimenta.

4. Programar velocidade 1, 110 por 30 minutos. Sem tampa de vapor.

5. Colocar o leite de coco e o caril e programar velocidade 1, 110° por 15 minutos, sem tampa de vapor.

6. Pode acompanhar com arroz branco.
