Carne

FRANGO DESFIADO (PEITO AO VAPOR)

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
3-5 Doses

INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO
- SAL QB
- PIMENTA QB
- ERVAS AROMÁTICAS A GOSTO (USEI MISTURA PARA CARNE)

CONFEÇÃO

1. Temperar os peitos de frango com sal, pimenta e ervas.
2. Colocar 0,7L de água no fundo do copo.
3. Dispôr os peitos de frango no cesto a vapor, introduzi-lo no copo e programar P1 a vapor.
4. No final do programa descartar a água e passar os peitos para o copo, com o acessório batedor. Programar manualmente 30 segundos velocidade 9 para desfiar. Se ainda houverem pedaços grandes repetir a programação mais algum tempo até ficar a gosto.
6. NOTA: Costumo desfiar frango em quantidade e congelar parte para usar em saladas frias ou mesmo massas quentes. Já tentei desfiar com a lâmina de triturar/amassar, mas o resultado final ficou mais moído do que desfiado, como eu gosto