

FRANGO DE COENTRADA



INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 1 CENOURA
- 5 CL DE AZEITE
- 15CL DE VINHO BRANCO
- 1C DE CHÁ DE
- 1 CALDO DE GALINHA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descascar as cebolas , os de coentros e a cenoura e coloque-as na taça. Use a lâmina de picar, na velocidade 11, durante 5 segundos. Troque a lâmina e coloque a de misturar. Coloque o azeite, a folha de louro e o vinho branco.. Use o P 1, durante cinco minutos a 130 graus.
2. Coloque depois o frango, o tomate, 1 caldo de galinha, 1 colher de chá de farinha maizena e sal qb, use o P2 a 95 graus, durante 45 minutos.
3. Sirva de imediato.