

CARIL DE FRANGO



INGREDIENTES

- 3 PERNAS DE FRANGO PARTIDAS (COXA + PERNA) OU UM FRANGO PARTIDO
- 1 CEBOLA, 2 DENTES DE ALHO
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 CALDO DE GALINHA DILUÍDO EM 1/2 CHÁVENA DE ÁGUA QUENTE
- 2C. SOBREMESA DE CARIL + 2 C. SOBREMESA DE CARIL
- 1 LATA DE LEITE DE CÔCO (GOSTO DE USAR 400ML DADA A GULOSICE, MAS PODE SER DE 200ML)
- SAL, PIRI-PIRI
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MAIZENA
- 1 FIO DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, picar a cebola e os alhos com uns toques de turbo. Puxar para baixo com a espátula e mudar para o acessório misturador.

2. Acrescentar o azeite e programar Slowcook P1 5 min.

3. Juntar o frango, temperar com sal, piri-piri a gosto, e colheres de sobremesa de caril, e a chávena de caldo e programar Slowcook P2 100º 30min.

4. Adicionar então o leite de côco e as restantes 2 colheres de caril e programar Slowcook P2 100º 20min. Nesta fase, retirar a tampa de vapor.

5. Uns minutos antes do fim, retirar para uma chávena um pouco de molho, diluir a maizena e juntar á panela.

6. Servir com arroz branco.
