

FRANGO DO CAMPO COM MEL E CERVEJA PRETA

TABELA DE EQUIVALÊNCIA	
Cusine Companion	I - Companion
Slow Cook P1	Mijoté P1
Slow Cook P2	Mijoté P2
Slow Cook P3	Mijoté P3
Programa Molhos	Vel. 6, 70º, 8 minutos
Programa Sobremesas	Vel. 4, 90º, 15 minutos
Turbo	Vel. 12
Pulse	Vel. 13



CONFEÇÃO

1. Peça no talho um frango do campo partido aos pedaços.

2. Tempere com sal, curcuma , mel , cominhos e alecrim. Junte o pacote de sopa de cebola , a cerveja preta e o azeite.

3. Deixe marinar uma hora no frigorífico. Coloque a marina na taça e use o programa P2 da cozedura lenta., 100 graus, durante 40 minutos.

4. Atenção, a pele do frango deita gordura no molho. Eu juntei no final uma colher de chá de maisena e coloquei mais 5 minutos, velocidade 6, a 90 graus. Fica ótimo!

5. Acompanhe com puré de batata doce.

INGREDIENTES

- 1 FRANGO DO CAMPO
- 1 COLHER DE SOPA DE MEL
- SAL QB
- 1 COLHER DE CHÁ DE CURCUMA
- COMINHOS QB
- ALECRIM QB
- 1 PACOTE DE SOPA DE CEBOLA
- 2 CERVEJAS PRETAS
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE.
- A PELE JÁ LIBERTA GORDURA.