Carne

FRANGO DO CAMPO COM MEL E CERVEJA PRETA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1 Dose

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

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.

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.