Carne

BATATA ROSTI RECHEADA COM FRANGO ORIENTAL

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-5 Doses

INGREDIENTES

- 1 PEITO DE FRANGO
- 5 BATATAS GRANDES
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 200ML DE LEITE DE CÔCO
- SAL, PIMENTA, CORCUMA, GENGIBRE EM PÓ Q.B.
- 2 CRAVOS DA ÍNDIA
- RASPAS DE MEIO LIMÃO
- FIO DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Começar por ralar as batatas sem cascas na CC com o acessório ralador v. 8 (caso não tenha tem que ser com o vosso ralador habitual) retirar para um escorredor e espremer muito bem. Temperar com sal e pimenta. E deixar a repousar com um prato por baixo do escorredor pois irá perder água.

2. Colocar 700ml de água na taça, temperar com sal e dois cravos da Índia e cozer o frango. Prog strem P1

3. Verificar a cozedura, quando o frango estiver cozido escorrer a água, colocar a lâmina amassar/triturar e dar uns toques no turbo para desfiar o frango (a gosto no meu caso 3 seg bastaram). Retirar e reservar.

4. Sem lavar a taça e ainda com a mesma lâmina picar uma cebola e o dente de alho tambem com uns toques no turbo para que fique a gosto. Substituir a lâmina pelo acessório misturador, cobrir com um fio de azeite e prog. Slow Cook P1. No fim juntar o frango, o leite de côco, sal, pimenta, uma colher de café de corcuma e uma de gengibre em pó e as raspas do limão, prog. Slow Cook P1 e aumentar o tempo para 7 minutos.

5. Entretanto numa frigideira antiaderente (mesmo! Se não desfazem a rosti ao virar), e em lume baixo, colocar um fio de azeite e metade da batata, calcando bem.

6. Vigiar a batata sem virar, só para garantir que não pega, e quando o frango estiver pronto colocar por cima.

7. Depois do frango colocar a restante batata por cima do frango, selando em volta e calcando cuidadosamente de modo a fechar a rosti em sair o recheio.

8. Vigiar a rosti, sempre em lume brando, e ao fim de cerca de 10/15 minutos virar com muito cuidado e com a ajuda de um prato.

9. Deixar cozinhar de ambos os lados, deverá ficar assim meio

tostadinha.