Carne

GALANTINE DE FRANGO

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 150G PIMENTOS (50G DE CADA COR: ENCARNADO, VERDE E AMARELO)
- 600G DE PEITOS FRANGO
- 100G DE MILHO
- 1 KNORR DE LEGUMES
- SAL E PIMENTA Q.B.
- MOLHO
- 300G DE IOGURTE NATURAL
- 2 COLHERES (SOPA) DE MAIONESE
- 2 DENTES ALHO PICADO
- SALSA OU COENTROS PICADOS

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade
2. Colocar o frango partido em pedaços. Triturar no Turbo (velocidade 12) por 1 minuto.
3. Coloque todos os restantes ingredientes e programe novamente Turbo até obter uma mistura homogénea.
4. Coloque a mistura sobre pelicula aderente e enrole um ou dois tubos com formato de salame.
5. Coloque 1 litro de água na taça, os rolos na panela de vapor e programe 120° por 30 minutos
6. Molho
7. Acessório batedor
8. Coloque todos os ingredientes e programe 40 segundos na velocidade 6.