

GALANTINE DE FRANGO



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 homogênea.

4. Coloque a mistura sobre película 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.

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