

FRANGO À BRÁS



INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO MÉDIOS OU 2 GRANDES
- 1,2LT ÁGUA
- SAL Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 1 PACOTE DE BATATA FRITA PALHA (FINA)
- 4 OVOS
- PIMENTA Q.B.
- SALSA Q.B.
- AZEITONAS

CONFEÇÃO

1. Colocar a água na taça (coloco água já quente), o sal, a folha de louro e o frango. Colocar a tampa de vapor e não colocar acessório.

2. Cozer o frango a 95° durante 25 minutos.

3. Retirar o frango, deixar arrefecer um pouco, desfiar e reservar.

4. Colocar a lâmina ultrablade e picar a cebola e os alhos na V.11, 10 segs.

5. Trocar a lâmina pelo o acessório misturador, acrescentar o azeite e refogar no programa Slow Cook P1 5 min.

6. Juntar o frango desfiado e refogar na V. 2, 95°, 5 a 6 minutinhos.

7. Juntar a batata frita palha e selecionar mais 3 a 4 minutos.

8. Por fim juntar os ovos previamente batidos temperados com sal e pimenta e na V. 2, 95°, misturar durante mais 2 minutos.

9. Servir de imediato, decorado com salsa picada e azeitonas.

10. Nota: esta é uma excelente receita para fazer com sobras de frango assado, frito ou cozido.

11. A batata frita palha podem usar fina, larga ou até mesmo se preferir, podem fazer caseira.
