

# FRANGO COM TOMATE E BACON



## CONFEÇÃO

1. Temperar com alguma antecedência e a gosto os peitos de frango cortados aos cubos, com pouco ou nenhum sal uma vez que o bacon já é salgado.
2. Na taça com a ultrablade, picar duas cebolas pequenas e um dente de alho a velocidade 11, 30 segundos.
3. Trocar para o acessório misturador e programar Slow cook P1, com azeite q.b..
4. Adicionar as tiras de bacon e programar novamente Slow Cook P1 apenas 2 min e 30 seg.
5. Adicionar o frango e o puré de tomate e programar Slow Cook P2, 90 graus, 20 a 25 minutos.
6. Servir com arroz branco, salada ou outro acompanhamento a gosto.

## INGREDIENTES

- 450GR DE FRANGO SEM OSSO
- 100 GR DE BACON EN TIRAS
- 80GR DE PURÉ DE TOMATE
- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE, SAL QB
- OUTROS TEMPEROS PARA FRANGO A GOSTO