Carne

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-4 Doses

FRANGO COM COGUMELOS E LEITE DE CÔCO

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- COGUMELOS FRESCOS (QUANTIDADE A GOSTO)
- CEBOLA
- ALHO
- AZEITE
- POLPA TOMATE
- SAL
- PIMENTA
- LEITE DE CÔCO

CONFEÇÃO

1. Picar 1 cebola e 2 dentes de alho com a ultrablade 15s velocidade 12.

2. Juntar 1 colher de azeite, mudar para misturador e refogar slow P1 Cook 4min 130°.

3. Juntar os peitos de frango cortados aos cubos, 1 colher de Polpa de tomate, sal e pimenta. Fazer P2 slow Cook 20 min a 100°. A meio da cozedura juntei os cogumelos laminados. Quando terminar juntar 1 lata de leite de côco, rectificar temperos e colocar 100° velocidade 1 5min.

5. Acompanhei com arroz de cenoura que fiz no cesto de vapor..

7. Arroz: aproveitei 1 pouco do refogado inicial, juntei cenoura ralada. Coloquei papel vegetal no cesto, o refogado,arroz e água. Deixei cozer enquanto cozinhava o frango.