

PEITOS DE FRANGO COM LEITE DE COCO DE COCO



CONFEÇÃO

1. Numa tacinha colocam-se as tirinhas de frango com o sumo de limão e o sal.

2. Colocam-se os dentes de alho na taça (com ultrablade) e pica-se 10 s na velocidade 10. Junta-se o azeite e a margarina e refoga-se (slow cook P1 5 minutos).

3. Retira-se a lamina e coloca-se o acessório misturador. Adiciona-se a polpa de tomate, o leite de coco, as tirinhas de peru temperado e a água.

4. Coze em slow cook P3 25 minutos. Nos primeiros 5 minutos coloquei 110 graus e depois baixei para os 95 graus. Quando terminou prova-se e retifica-se o sal. Junta-se os cogumelos laminados, a mostarda e as natas e novamente slow cook P3 por 5 minutinhos,

5. Quando terminar está pronto a servir.

6. Bom apetite!

INGREDIENTES

- 4 PEITOS DE FRANGO ÀS TIRINHAS FINAS (PEÇO PARA CORTAREM NO TALHO)
- SUMO DE 1 LIMÃO PEQUENO
- 4 DENTINHOS DE ALHO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 1/2 PACOTE DE POLPA DE TOMATE
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MOSTARDA
- 1/2 PACOTE DE LEITE DE COCO
- 1/2 PACOTE DE NATAS LIGHT
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 50 ML DE ÁGUA
- SAL QB