

PEITOS DE FRANGO COM FOIE GRAS



CONFEÇÃO

1. Corte os cogumelos e o foie gras em pequenos cubos. Coloque cada um dos peitos de frango numa folha de película aderente. Guarneça cada peito com foie gras e cogumelos. Tempere com sal e pimenta e polvilhe com a mistura de 4 especiarias. Utilizando a película aderente, enrole cada peito de frango para obter um rolo.
2. Deite 0,7 L de água na taça de preparação. Coloque o frango enrolado no cesto de vapor. Coloque o cesto na taça e seleccione e o programa de vapor durante 20 min.
3. Após a cozedura, sirva de imediato com arroz.

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 80 G FOIE GRAS FRESCO
- 80 G COGUMELOS
- 2 G MISTURA DE 4 ESPECIARIAS
- SAL
- PIMENTA