

FRANGOELHO COM BATATA AO VAPOR



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MEDIA
- 800GR FRANGO
- 2 DENTES ALHO
- SAL
- AZEITE
- LOURO
- 200ML DE VINHO TINTO
- 100ML ÁGUA QUENTE
- 4 BATATAS

CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola e o alho na taça com a lâmina Ultrablade e pique no turbo 30seg.
2. Troque para a lâmina misturadora, adicione o azeite e programe slowcook P1 5min, 130°C.
3. Adicione o frango cortado em pedaços e programe Slowcook P1 5min, 130°C.
4. Adicione os temperos, o vinho e a água à taça, e coloque por cima o cesto com as batatas, programe 20min, 100°C vel. 1.
6. Nota: O nome Frangoelho deve-se à receita original da minha mãe ser de coelho estufado.