

FRANGO COM MOLHO DE CERVEJA



INGREDIENTES

- 1/2 FRANGO DO CAMPO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 TOMATE MADURO
- 1/4 PIMENTO VERMELHO
- 1/2 MALAGUETA VERMELHA
- 60 ML DE AZEITE
- 200 ML DE CERVEJA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Parta o frango em pedaços (ou peça no seu talho que o façam) e disponha-os na taça do robot. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C, durante 3 minutos. No final do programa, vire o frango ao contrário e repita o processo. Retire o frango da taça e reserve.
2. Descasque o alho, a cebola e corte em pedaços. Retire a pele e sementes do tomate e corte grosseiramente. Limpe de sementes o pimento, a malagueta e corte-os em tiras.
3. Coloque a cebola, alho, tomate, pimento e malagueta na taça e pique na velocidade 11 durante 10 segundos. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C, durante 5 minutos.
4. Junte o frango (reservado), tempere com sal, pimenta e regue com a cerveja. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95°C, durante 45 minutos.
5. No final do programa retire o frango e o acessório misturador. Com uma concha/colher remova a camada de gordura que se formou à superfície. Coloque a lâmina picadora e programe 130°C, velocidade 6 durante 1 minuto.
6. Sirva o frango regado com o molho.
7. Sugestão de acompanhamento: arroz branco.