

PEITO DE FRANGO SALTEADO COM ESPINAFRES E POLVILHADO COM SEMENTES DE SÉSAMO



INGREDIENTES

- PEITO DE FRANGO EM TIRAS Q.B
- FOLHAS DE ESPINAFRES QB
- PAPRIKA FUMADA Q.B
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 PITADA DE ALHO EM PÓ
- SAL Q.B
- 2 C.SOPA DE MOLHO DE SOJA
- SEMENTES DE SÉSAMO Q.B

CONFEÇÃO

1. Tempere o peito de peru com a paprika, sal ,alho .
2. Na cuba da Cuisine Companion com a pá misturadora, deite o azeite e o peito de frango programe slow cook P1 por 15 minutos.
3. Adicione as folhas de espinafres previamente lavadas , junte o molho de soja , retire a tampa do vapor e programe slow cook P1 por 5 minutos. (Veja se os espinafres estão prontos ..pois varia da quantidade que coloca)
4. Sirva polvilhado com sementes de sésamo e acompanhe com arroz branco.