




FRANGO COM CERVEJA

 Carne —  34 MIN  FÁCIL  46 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 100 g de pimento
- 100 g de tomate aos pedaços (de lata)
- 45 g de azeite
- 1000 g de frango cortado aos pedaços (com osso)
- 250 g de cerveja preta (250 ml aprox.)
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola aos quartos, o alho, o pimento, o tomate e o azeite e pressione a Função Triturar .De seguida, programe 8 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 2º** Adicione o frango cortado aos pedaços e refogue durante 10 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa .
- 3º** Acrescente a cerveja, o sal e a pimenta a gosto e programe 15 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 4º** Bloqueie o copo de medição para evitar salpicos.

Nota: O tempo de cozedura do frango poderá variar consoante o tamanho dos pedaços: não os corte demasiado pequenos para que a carne não se desfaça ou, se for necessário, programe mais 5 minutos, à mesma velocidade e temperatura.

Dica: Sirva com puré de batata ou arroz branco e, se gostar, com torradas de pão.