



STROGONOFF



Carne



25 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 500 g de peito de frango cortado (em tiras)
- Sal e pimenta a gosto
- 150 g de cebola
- 3 dentes de alho
- 55 g de azeite
- 200 g de cogumelos frescos laminados
- 1 folha de louro
- 50 g de vinho branco (50 ml)
- 1 caldo de carne
- Sumo de ½ limão
- Molho inglês q.b.
- Noz-moscada a gosto
- 1 pacote de natas (200 ml)
- 2 c. de chá de mostarda
- Salsa picada a gosto

Preparação

- 1º** Corte o frango às tiras e tempere-o com um pouco de sal e pimenta. Reserve.
- 2º** Coloque a cebola aos pedaços e os dentes de alho no copo e programe a Função Triturar . Faça descer o que se acumulou nas paredes do copo com a espátula e volte a pressionar a Função Triturar .
- 3º** Junte o azeite e programe 5 minutos, a 120°C, velocidade 2.
- 4º** Adicione os cogumelos, o louro e o vinho. Refogue mais 3 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 5º** Acrescente o frango, o caldo de carne, o sumo de limão, o molho inglês, sal, pimenta e noz-moscada a gosto e programe 10 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 6º** Incorpore as natas e a mostarda, retifique os temperos e programe 6 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 7º** Salpique com salsa picada a gosto e sirva de imediato.