



# FRANGO COM CERVEJA XL



Carne



38 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 300 g de cebola
- 200 g de pimento
- 4 dentes de alho
- 200 g de tomate aos pedaços (lata)
- 90 g de azeite
- 2000 g de frango cortado aos pedaços (com osso)
- 500 g de cerveja preta
- Sal e pimenta a gosto

## Preparação

- 1º** Coloque na panela a cebola e o pimento aos pedaços, o alho, o tomate e o azeite e pressione a função Triturar . De seguida, programe 10 minutos a 120°C na velocidade 2.
- 2º** Adicione o frango cortado aos pedaços e refogue durante 10 minutos a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 3º** Acrescente a cerveja, o sal e a pimenta a gosto e programe 17 minutos a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa . 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.