



Sobrecoxa assada



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

04:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango	12 unidades	2 kg
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o frango, salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 3 horas.
2. Transfira para uma GN, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, descarte o papel alumínio e retorne ao forno por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.