



## Pirulito de frango



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

03:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mel	2 colheres (sopa)	30 g
Uísque	2 colheres (sopa)	30 ml
Pimenta vermelha	1 colher (chá)	5 ml
Molho Barbecue Satis!® Churrasco e Grelhados	7 colheres (sopa)	140 g
Coxa de frango (com pele)	12 unidades	1,6 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (chá)	5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Bacon (em fatias)	12 fatias	240 g

## Modo de Preparo

**1.** Faça o molho: em um bowl pequeno, coloque o mel, o uísque, o molho de pimenta e o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, e misture. Reserve.

**2.** Prepare o frango: com o auxílio de uma faca afiada, apare a parte debaixo do corte da coxa, removendo o excesso de pele e cartilagem para que ela fique em pé. Na parte de cima, corte e remova a pele que fica sobre o osso, raspando com a faca e retirando a cartilagem e os nervos. Transfira para um bowl grande, junte o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, espalhando bem por todos os pedaços de frango. Enrole cada coxa com uma fatia de bacon, prendendo com um palito. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 2 horas para tomar gosto.

**3.** Envolve cada osso em papel-alumínio para não queimar e depois cubra a GN inteira também com papel-alumínio. Leve ao forno médio (180 graus) e cozinhe por 40 minutos, ou até ficar macio. Retire o papel-alumínio e retorne ao forno por mais 15 minutos, ou até o bacon dourar. Retire do forno, mergulhe as coxas no molho reservado e espalhe com o auxílio de um pincel. Retorne ao forno por mais 5 minutos, ou até secar levemente.

**4.** Retire do forno e sirva em seguida.