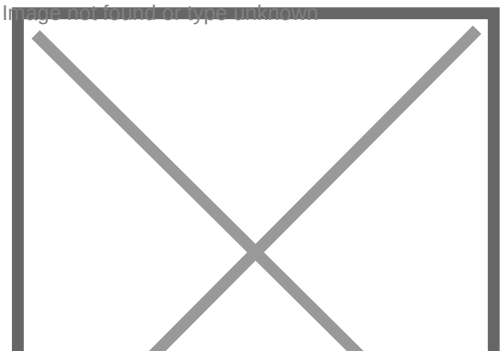

Escondidinho diferente

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	6 xícaras (chá)	600 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 e meia xícara (chá)	150 g
Ovo (cozido, cortado em rodelas)	20 rodelas	200 g
Pepino japonês (em rodelas)	25 rodelas	125 g
Azeitona preta (sem caroço, cortada em rodelas)	20 rodelas	60 g
Tomate-cereja (cortado ao meio)	5 unidades	25 g
Cenoura (ralada)	2 unidades médias	300 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alface crespa	20 folhas	500 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve para o fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue até dourar. Acrescente o frango e refogue em fogo baixo por 2 minutos, ou até começar a dourar. Adicione o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa e misture. Retire do fogo, junte o requeijão e misture.

2. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Retire do fogo, junte o Purê de Batatas Ajinomoto® e misture até encorpar. Reserve.

3. Coloque um aro de 10 cm de diâmetro no centro do prato, espalhe na parte interna do aro 80 g do refogado de frango e cubra com 65 g do purê.

4. Montagem do palhaço: faça os olhos com as rodelas de ovo, de pepino e de azeitona. Utilize a metade de um tomate-cereja para fazer o nariz e a meia rodela de pepino para fazer a boca. Para o cabelo, faça duas porções de cenoura, previamente misturada com o Azeite TERRANO™ restante, e disponha metade de cada lado do aro. Finalize fazendo a gola com as folhas de alface.

5. Retire o aro e sirva em seguida.