



Guisado de grão-de-bico



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

02:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Bacon (cortado em cubos)	meia xícara (chá)	60 g
Lombo suíno (em cubos)	1 xícara (chá)	200 g
Coxa e sobrecoxa de frango (desossadas, cortadas em cubos)	1 xícara (chá)	200 g
Paio (em rodela)	Meio gomo	70 g
Alho (picado)	2 dentes médios	6 g
Grão-de-bico	1 xícara (chá)	160 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Água	-	3 l
Batata inglesa (em cubos)	1 unidade média	200 g
Salsa (picada)	3 colheres de sopa	30 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela grande, aqueça o Azeite TERRANO™ em fogo médio, acrescente o bacon e frite por 5 minutos, ou até soltar bastante gordura, tomando cuidado para não queimar e se necessário abaixar o fogo.
- 2.** Aumente o fogo, acrescente o lombo e o frango e refogue até dourar levemente.
- 3.** Adicione o paio, alho e o grão-de-bico, e mexa bem. Coloque o Creme de Cebola Ajinomoto® e a água, mexa e cozinhe em fogo baixo por 1h e 30 minutos, com a panela tampada, ou até o grão-de-bico ficar macio.
- 4.** Junte as batatas e cozinhe por mais 15 minutos, ou até ficar macia. Salpique a salsa, transfira para uma sopeira e sirva em seguida.