



Frango ao Molho de Cerveja



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:55

Ingredientes

FRANGO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango	10 unidades	1,8 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (sopa)	15 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml

MOLHO DE CERVEJA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	5 dentes	20 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	1 colher (chá)	5 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Amido de milho	1 colher (sopa)	8 g
Cebolinha (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque frango, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, misture bem, cubra com filme plástico e leve para marinar por 1 hora na geladeira.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as sobrecoxas e grelhe, aos poucos, por 2 minutos de cada lado, ou até que estejam douradas, repondo com o Azeite TERRANO® restante, quando necessário. Retire do fogo e reserve.
3. Transfira para uma GN, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos. Retire o papel e volte ao forno por mais 10 minutos, ou até dourar. Reserve aquecido.
4. Prepare o molho: Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Acrescente a cebola e o alho e mexa por 3 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a cerveja e deixe reduzir por 5 minutos, ou até o líquido evaporar pela metade.
5. Coe o molho e volte para a panela, junte o Caldo SAZÓN® Profissional e o amido de milho, previamente diluídos na água, e mexa por mais 5 minutos, ou até o molho engrossar. Retire do fogo e regue as sobrecoxas. Finalize salpicando a cebolinha-verde e sirva em seguida.