

FRANGO À BRÁS COM CAMARÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

- 500g de batata palha
- Meio frango
- 600g de camarões
- 125 ml de azeite
- 1 cebola grande cortada em rodelas meia lua fininhas
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimento vermelho cortado em quartos
- 200g de chouriço de carne cortado em cubinhos
- 1 cubo de caldo de galinha
- 6 ovos
- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa picada q.b.
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque o cubo de caldo de galinha.
Tempere com sal e coloque o frango a cozer durante 25 minutos.
2. Numa outra panela com água a ferver, tempere com sal e coloque o camarão a cozer durante 7 minutos.
Com uma escumadeira, retire o camarão para um prato.
Deixe arrefecer.
Descasque o camarão e corte em pedacinhos.
3. Quando o frango estiver cozido retire-o para um prato e deixe arrefecer.
Retire a pele e os ovos e desfie a carne.
4. Parta os ovos para uma tigela e bata um pouco.
5. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e o pimento.
Deixe refogar sem queimar.
Quando o pimento estiver meio frito, retire-o para um prato.
Junte ao refogado, o chouriço, o frango e o camarão.
Mexa e deixe aquecer muito bem.
Com o lume brando, junte as batatas e envolva tudo.
Junte os ovos, misture tudo sem deixar passar muito.
Junte a salsa e as azeitonas.
Misture tudo e sirva de imediato decorado com o pimento cortado em tiras.



Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/frango-bras-camaroes-4335/>

www.saborintenso.com