

Pratos Principais | Frango

Frango com Cerveja

25 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 frango sem pele partido aos pedaços
2 cebolas
3 c. de sopa de manteiga
3 dl de cerveja branca
4 c. de sopa de Natas Longa Vida Original
salsa picada q.b.

Informação nutricional

Energia	547,6 kcal	27%*
Proteínas	87,2 g	174%*
Lípidos	18,6 g	27%*
Hidratos de Carbono	3,1 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Para o preparado do frango com cerveja, cortar as cebolas finas às rodelas e levar ao lume com a manteiga.
2. Assim que as cebolas estiverem translúcidas, introduzir o frango.
3. Temperar de sal e pimenta e regar com a cerveja. Tapar o frango com cerveja e cozer em lume brando 35 minutos.
4. Deitar as natas, destapar e cozer mais 10 a 15 minutos.
5. Servir o frango com cerveja com puré e salpicado com a salsa.