



Ocasões Especiais: Receitas Natal

Galinha no Forno

A receita de galinha assada no forno é um prato tradicional e relativamente simples de fazer. Além de ser uma receita saborosa e prática, a galinha no forno é também uma receita caseira, ideal para preparar em casa para toda a família. Em algumas regiões é o prato da consoada de Natal.

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 1 galinha
- 180 g de presunto
- 180 g de bacon
- 1 chouriço
- 2 cebolas pequenas
- 2 cubos de Caldo de Galinha MAGGI
- 150 ml de azeite
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- um raminho de salsa

Preparação

Informação nutricional

Energia	701,1 kcal	35%*
Proteínas	45,6 g	91%*
Lípidos	57,0 g	81%*
Hidratos de Carbono	1,6 g	1%*

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

- 1** Comece por limpar a galinha muito bem. Leve a cozer a galinha inteira juntamente com 100g presunto, 100g bacon, 1 cebola cortada em metades e metade do chouriço em água temperada com sal e com os caldos de galinha.
- 2** Deixe cozer em lume moderado, com a água a cobrir a ave, até a mesma estar cozida.
- 3** Quando a galinha estiver cozida retire e coe o caldo. Parta a galinha em pedaços grande e disponha num tabuleiro.
- 4** Leve ao lume o azeite com a cebola picada. Corte o restante chouriço em rodela finas e reserve algumas para decorar.
- 5** Corte em cubos os 80g de bacon e pique mais finamente os 80g de presunto. Acrescente o bacon, o chouriço e o presunto ao preparado da cebola e deixe cozinhar por cerca de 3 a 4 minutos.
- 6** Retire e regue a galinha com o preparado. Leve ao forno pré aquecido a 180°C a galinha, até a mesma corar um pouco.
- 7** Retire e polvilhe com salsa picada e decore com as restantes rodela de chouriço que reservou. Acompanhe com arroz preparado com o caldo que reservou de cozer a galinha.