

FIESTA SEARA COM MOLHO DE LARANJA E CROUTONS DE BACON

INGREDIENTES

1 frango temperado congelado Fiesta Seara com os miúdos

400 g de bacon em pedaço seara

1/2 kg de sobrecoxas seara

2 cenouras médias

2 cebolas grandes

350 g de salsão sem folhas

25 g de alho

1 pimenta dedo-de-moça fresca

pimenta-do-reino a gosto

1 maço de alecrim fresco

1 maço de tomilho fresco

2 folhas de louro

500 g de castanhas portuguesas cozidas sem casca

200 g de castanhas portuguesas cozidas com casca

300 g de damascos secos

1 litro de suco natural de laranja

500 g de cerejas frescas

1/2 garrafa de vinho branco

100 ml de azeite de oliva

200 g de manteiga sem sal

100 ml de vinagre de vinho branco

MODO DE PREPARO

CALDO DE FRANGO:

Caldo de frango: Tempere as sobrecoxas com sal e pimenta-do-reino e doure-as em uma panela funda em pouco azeite de oliva.

Acrescente 1 litro de água e faça um caldo com uma cebola inteira picada, metade do salsão picado e 1 cenoura em rodela.

Misture os miúdos que vieram junto com o Fiesta Seara neste caldo e cozinhe por no mínimo 30 minutos em fogo baixo.

PARA ASSAR:

Para assar: Separe uma assadeira antiaderente.

Peneire o caldo de frango e reserve as duas partes, tanto a sólida quanto a líquida.

Retire os ossos e desfie as sobrecoxas e guarde a carne para usar em outra receita (farofa ou salpicão, por exemplo).

Peneire o caldo da marinada e reserve as duas partes, tanto a sólida quanto a líquida.

Faça uma "cama" com estas partes e todos os outros legumes, para que o frango não grude na assadeira enquanto assa; isso dará muito sabor ao molho resultante.

Sele o frango em forno no máximo e preaquecido por 20 minutos (siga a recomendação da embalagem). Para o tempo de assar: coloque papel-alumínio na ponta dos ossos e das asas para não queimarem.

Misture as partes líquidas da marinada e do caldo e vá regando o frango com uma concha a cada 10 minutos enquanto ele assa, para que a carne fique macia; repita o procedimento até ele ficar dourado.

Misture o caldo da marinada e o caldo do frango (partes líquidas) e leve ao fogo baixo até começar a ferver.

Desligue assim que levantar fervura.

Toda a parte líquida será o molho de acompanhamento com as castanhas cozidas e batidas para engrossar.

MOLHO DE ACOMPANHAMENTO:

Molho de acompanhamento: Cozinhe as castanhas em panela de pressão até que fiquem macias, retire as cascas e reserve.

Coloque as castanhas com parte deste caldo no liquidificador e bata para virar um molho cremoso (as castanhas servem para engrossar o molho, regule a consistência).

Monte o molho com toda a parte líquida, as castanhas e 50 g de manteiga e vá regulando o sal e a consistência a gosto (deverá ficar um molho brilhante e saboroso).

Retire o excesso de líquido do assado e acrescente também ao molho, engrosse com um pouco mais de castanha e de manteiga se precisar.

PARA SERVIR:

Para servir: Corte cubos de bacon grandes (1 cm) e frite em azeite até ficarem crocantes e sequinhos.

Coloque o frango em uma bandeja e decore com cerejas frescas, damascos secos e ervas aromáticas e o bacon.

Derrame o molho sobre o frango e sirva também o molho quente à parte em uma molheira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25994-fieta-seara-com-molho-de-laranja-e-croutons-de-bacon.html>