

FRANGO AO SHOYU E CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

10 sobrecoxas com pele

1/2 xícara de shoyu

3/4 de xícara de cerveja preta

1/2 xícara de ketchup

1/4 de xícara de mel

2 colheres de sopa de alho triturado ou picado bem miúdo

molho inglês a gosto

pimenta tabasco a gosto

MODO DE PREPARO

Na véspera, misture todos os ingredientes do molho, o shoyu, a cerveja, o ketchup, o mel, o alho, o molho inglês e a pimenta tabasco.

Em uma travessa (que possa ir ao forno depois), coloque as sobrecoxas de frango e passe o molho em cada uma delas, com um pincel.

O que sobrar do molho, derrame na travessa.

Leve a geladeira durante a noite, coberto com um plástico filme.

Pela manhã, vire as sobrecoxas para que o outro lado absorva o molho.

Na hora de assar, vire-as novamente para cima.

Coloque em forno preaquecido de 180°C a 200°C, coberto com um papel alumínio, por 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe assar por mais 30 minutos ou até que fiquem bem douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28411-frango-ao-shoyu-e-cerveja-preta.html>