

COXA CREME DE FRANGO

INGREDIENTES

12 pedaços de coxinha da asa de frango
1 limão
lemon pepper
1/2 sachê de tempero sazón limão
1 colher de sobremesa de molho de alho
6 gotas de óleo de gergelim torrado
sal
1 caixa de creme de leite
50 g de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1/2 xícara de água
azeite de oliva
50 g de salsinha
1 colher de sopa de maionese
1/2 colher de sopa de queijo parmesão ralado
400 ml de óleo
150 g de farinha de mandioca deusa bijú

MODO DE PREPARO

Corte a ponta da coxinha de frango e empurre para a parte mais grossa, formando uma bolinha de frango com o osso exposto.

Tempere com 1 limão, lemon pepper, tempero sazón limão, molho de alho, óleo de gergelim torrado e sal a gosto.

Deixe descansar por 30 minutos.

Derreta a manteiga na panela e despeje as coxinhas de frango, deixe cozinhar com a tampa fechada até o frango ficar cozido por inteiro.

Reserve o frango mantendo o caldo na panela.

Aqueça uma frigideira, unte-a com o azeite de oliva e sele as coxinhas.

Quando estiverem douradas, adicione a salsinha.

Adicione a água e o creme de leite no caldo gerado pelo frango, quando levantar fervura, acrescente a farinha de trigo.

Mexa, até desgrudar da panela e formar uma massa homogênea.

Adicione 3 gemas e misture bem a massa, deixe-a esfriar.

Termine de sovar a massa em uma tábua e separe em 12 partes, misture a maionese com queijo parmesão ralado.

Abra uma parte na palma da mão, passe as coxinhas no creme de maionese e depois feche-as com a massa.

Bata 3 claras rapidamente, passe a coxinha na clara e depois na farinha de mandioca deusa bijú.

Aqueça o óleo e frite as coxinhas.

Absorva o excesso de óleo em uma vasilha forrada com papel toalha.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28495-coxa-creme-de-frango.html>