

MEDALHÕES DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg e 600 g de peito de frango desossado ou filé sassami

700 g de bacon fatiado em tiras

10 unidades de espetinhos de bambu

sal a gosto

ervas finas

manjerona.

10 g de gengibre picado

2 limões (ou 50 ml de vinagre de maçã)

2 sachês de sazón amarelo

1 copo de 200 ml de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Corte os peitos em 40 cubos.

Tempere com todos os ingredientes acima.

Pegue os pedaços de frango e enrole com o bacon fatiado, envolva cada cubo em uma fatia.

Coloca o frango nos espetos.

Caso estejam preparados um dia antes podem ser congelados, é mais seguro para assar.

Estando todos preparados podem ser assados na churrasqueira, deixe uma folha de papel alumínio para evitar que a gordura pegue fogo.

Asse por aproximadamente 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28520-medalhoes-de-frango.html>