

CHESTER DELICIOSO

INGREDIENTES

1 chester

2 cabeças de alho (é opcional se quiser pode usar só uma vai de gosto eu amo alho então uso duas)

1 cebola grande

2 e 1/2 limões

10 a 15 tiras de bacon

2 sachês de tempero pronto para frango

2 colheres grandes de maionese

orégano

queijo parmesão ralado

1 colher de molho de pimenta

sal a gosto

temperos opcionais

pimenta-do-reino

cominho

salsa desidratada

alecrim

MODO DE PREPARO

Lave todo o Chester com água corrente (não retire a pele).

No último enxágue use o suco de meio limão para tirar o cheiro de frango cru e auxiliar no sabor.

Reserve o chester e em uma vasilha grande com tampa e misture uma cabeça de alho amassada, o suco de 2 limões, os sachês de tempero para frango, metade da cebola bem picadinha, o molho de pimenta, os temperos opcionais e sal a gosto, misture tudo e reserve.

No Chester ainda reservado faça pequenos furos com a ponta da faca por toda extensão.

Pique uns 4 dentes de alho e encaixe nos furos, principalmente no peito.

Regue todo o Chester com o caldinho, tendo atenção em jogar o líquido pelos furinhos.

Tampe e deixe descansar por 12 horas na geladeira, pode dar uma mexidinhas às vezes para garantir que todo o Chester fique bem temperado.

Passada as 12 horas retire o Chester da geladeira.

Corte a outra metade da cebola em rodela grossas e recheie o Chester com a cebola e as fatias de bacon, se achar que tem mais espaço coloque mais cebola e mais bacon até que a parte de dentro esteja bem cheia de bacon e cebola (quanto mais melhor).

Feche o fundo com palito de dente e, se preferir amarre as perninhas.

Faça uma pastinha de alho, maionese e orégano e lambuze-o bastante não esquecendo de nenhuma parte.

Coloque-o numa assadeira de preferência untada com azeite ou manteiga e cubra com papel alumínio.

Deixe no forno coberto por 1 hora.

Passados 1 hora no forno retire todo o alumínio e cubra o Chester com o queijo parmesão ralado.

Deixe por mais uma hora ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30419-chester-delicioso.html>