

TULIPAS DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

1 kg de tulipas de frango

1 cebola picada

2 dentes de alho

300 ml de mostarda

50 ml de mel

Sal a gosto

Óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Bater meia cebola com água, sal, azeite e alho no liquidificador.

Colocar o frango para marinar por 12 horas, neste tempero.

Retire corte a pele na ponta das tulipas.

Aqueça uma frigideira com um fio de óleo e leve as tulipas para selar, caso queira poderá fritar imersa em óleo quente, retire e coloque em uma forma com a marinada coberta com papel alumínio.

Leve para assar por 50 minutos a 150°C.

Molho mostarda:

Em uma frigideira, doure uma cebola picada a cisele e adicione a mostarda e o mel.

Reduza até a metade, retire e sirva sobre as tulipas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37327-tulipas-de-frango-ao-molho-de-mostarda-e-mel.html>