

SOBRECOXAS ASSADAS NA CERVEJA COM LIMÃO E ALECRIM

INGREDIENTES

6 sobrecoxas frango (cerca de 1,5 kg)

alecrim

1 cerveja clara

1 claybom cremosa

4 dentes de alho

2 limão

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Limpe 6 sobrecoxas retirando toda a gordura aparente e deixando-as com a pele.

Em uma tigela coloque 1/2 xícara (chá) de claybom cremosa, 1 colher (chá) de sal, folhas de 3 ramos alecrim, 4 dentes de alho picado e suco de 2 limões .

Misture bem para obter uma pasta.

Com cuidado, levante a pele das sobrecoxas e espalhe um pouco da pasta sob cada uma delas. Volte a pele e acomode as sobrecoxas em uma assadeira, regue com 1 xícara (chá) de cerveja clara e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno médio (200°C) ,preaquecido por cerca de 40 minutos.

Após esse tempo retire o papel, acrescente 500 g de batata bolinha, com casaca e aferventadas em água e sal ,e deixe por mais 20 minutos ou até dourem levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39363-sobrecoxas-assadas-na-cerveja-com-limao-e-alecrim.html>