

COXA E SOBRECOXA COM BACON

INGREDIENTES

1,5 kg de coxa e sobre coxa limpos e sem pele

3 dentes de alho

2 cubos de caldo de galinha

1 cubo de caldo de legumes

1 saquinho de creme de cebola

3 colheres de sopa de vinagre

bacon em fatias

5 batatas grandes

1 cenoura

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a coxa e sobre coxa com o vinagre, 1 cubo de caldo de galinha (amasse com uma colher e com um pouco de azeite), meio saquinho de creme de cebola, o alho, o sal e a pimenta.

Descasque e corte em rodela a cenoura e as batatas.

Cozinhe na pressão com um cubo de caldo de galinha e um cubo de caldo de legumes por 15 minutos.

Em uma assadeira coloque as coxas e sobre coxas temperadas, depois cubra com o bacon em fatias os pedaços do frango.

Acomode entre os pedaços de frango a batata e a cenoura.

Cubra a assadeira com papel alumínio e deixe assar em fogo médio(230°C), por 1 hora, depois tire o papel alumínio e deixe dourar as batatas e o bacon por 30 minutos.

Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46479-coxa-e-sobrecoxa-com-bacon.html>