

FRANGO AO DAMASCO COM PURÊ MISTO DE BATATAS

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 1 frango inteiro bem temperado a gosto

300 g de geleia de damasco.

50 g de damascos secos

PURÊ MISTO:

Purê misto: 800 g de batatas inglesas

800 g de batatas doces

200 ml de creme de leite fresco

100 g de manteiga sem sal

Noz-moscada - quantidade necessária

Sal - quantidade necessária

Pimenta-do-reino branca - quantidade necessária

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Coloque o frango já temperado em um refratário, completamente bezuntado da metade da quantidade da geleia de damasco.

Cubra-o com papel alumínio e coloque no forno alto (200°C).

Após mais ou menos 1 hora e 15 minutos ou quando perceber que o frango está quase no ponto, faltando 15 minutos para ficar no ponto, retire-o do forno.

Tire o papel alumínio e besunte o restante da geleia.

Diminua o forno para médio e coloque novamente o frango por mais 20 a 25 minutos.

PURÊ:

Purê: Misture bem todos os ingredientes até ficar do ponto de seu gosto.

Retire o frango já assado e com aquela cor caramelizada e o coloque em um prato de vidro grande e enfeite-o com damascos em volta.

Sirva com o purê misto de batatas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54717-frango-ao-damasco-com-pure-misto-de-batatas.html>