CHESTER COM AMEIXA

INGREDIENTES

1 chester médio

250 g de ameixa sem caroço

2 colheres de sopa de manteiga

2 coheres de sopa de azeite

1 xícara de chá de vinho branco seco

1cálice de vinho madeira seco

1 xícara de de chá de suco de laranja

1 colher sopa de sobremesa de casca de laranja ralada

1 folha de louro

500 g de tomate sem pele e sem sementes

1 pimentão vermelho

1 cebola ralada

2 dentes de alho espremido

1 ramo de alecrim

1 colher de sopa rasa de mostarda

1 colher de sopa rasa de molho inglês

Sal

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte o chester pelas juntas e tempere com sal, mostarda, alho e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe descansar por 2 horas.

Em uma panela aqueça o azeite e a manteiga e doure o chester de todos os lados.

Mantenha o chester na panela, doure a cebola e adicione o pimentão, os tomates picados, o louro e o alecrim.

Refogue em fogo brando e acrescente o vinho branco e o molho ingês.

Deixe ferver por 10 minutos tampado.

Cozinhe o chester até ficar macio, tire do fogo e conserve em local quente.

Coloque o molho coado numa panela, junte o suco, a casca de laranja e o vinho madeira.

Quando começar a ferver, adicione as ameixas e cozinhe até ficarem macias.

Despeje o molho sobre o chester.

Sugestão: sirva com purê de maçã ou batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55402-chester-com-ameixa.html