

## Galinha Senegalesa

### **Ingredientes:**

1 cebola picada  
Sal  
800 g de peito de frango  
Salsa  
2 colheres de sopa de manteiga  
Cebolinha e coentro a gosto  
75 ml de vinagre  
100 g de bacon cortados em cubos  
1 xícara de vinho do Porto  
2 ovos  
Ervas finas  
Suco de 3 limões

### **Modo de preparo:**

Em uma frigideira, aqueça a manteiga e o bacon. Em seguida, coloque os peitos de galinha e deixe dourar os dois lados. Quando estiverem quase cozidas, junte a cebola e as ervas. Tempere com sal e acrescente o suco de limão. Continue o cozimento até a galinha ficar bem macia. Junte o vinho do Porto e deixe o molho reduzir. Para fazer os ovos, coloque em uma panela o vinagre e 1,5 litro de água. Deixe ferver e coloque os ovos como se fosse prepará-los fritos. Cozinhe por 3 minutos. Sirva com legumes cozidos com um pouco de caldo de galinha e manteiga. Leve ao forno por alguns minutos.

**Categoria:** Aves

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Fácil