

Medalhão de frango



Ingredientes

900g de coxa e sobrecoxa
Sal a gosto
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de maionese
1/2 xícara (chá) de talos de salsa
2 cenouras grandes

Molho

2 xícaras (chá) de água
2 dentes de alho
3 colheres (sopa) de cebola
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de salsa
1/2 xícara (chá) de cenoura ralada
Sal a gosto

Modo de preparo

Retire a pele do frango. Em seguida, retire os ossos e reserve. Corte o frango em pedaços pequenos e bata no liquidificador com o sal, o alho, a maionese e os talos de salsa. Reserve. Com o auxílio de um descascador de legumes, faça lâminas das cenouras, cortando no sentido do comprimento. Afervente-as até ficarem "al dente". Escorra e modele-as prendendo as pontas com um palito, formando círculos. Arrume-as em um refratário e recheie-as com a massa reservada. Cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar. À parte, faça um caldo com a água, o alho, a cebola e os ossos reservados. Coe e acrescente o amido de milho dissolvido em um pouco de água, a salsa e a cenoura. Verifique o sal. Após engrossar, retire os ossos e despeje sobre os medalhões assados.

Rendimento: 10 porções