

Chester ao Molho de Cenouras com Salada



Ingredientes

Chester

300 ml de vinho branco seco
2 cenouras cortadas em cubos
1 talo de salsaõ
2 cebolas cortadas em cubos
1 folha de louro
1 dente de alho inteiro
Sal e pimenta a gosto
1 chester
1 alface

Salada

5 cenouras
1 cebola
Cheiro-verde a gosto
Sal e pimenta a gosto
1 colher (sopa) orégano
120 ml de óleo de canola ou de milho
60 ml de vinagre branco

Modo de Preparo

Chester

Deixe o chester marinado por no mínimo 4 horas com sal e pimenta a gosto. Retire do marinado. Em uma assadeira, coloque um pouco de óleo e coloque o chester. Leve ao forno pré-aquecido e regue algumas vezes com cebola picada e azeite de oliva. No começo, embrulhe o chester com papel alumínio, no final retire para dourar, porém tampe as asas para não queimar. Asse por aproximadamente 2h30 em forno a 180°.

Salada

Bata tudo no liquidificador e regue as folhas de alface.

Rendimento 6 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br