

# Chester com Folhado de Maçã



## Ingredientes

### Chester

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

### Purê de Maçã

1 embalagem de massa folhada fresca  
4 maçãs  
50 g de açúcar  
2 colheres (sopa) de canela  
Açúcar em pó para salpicar  
½ suco de limão

## 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 proximadamente 2h30 em forno a 180°.

### Purê de Maçã

Desenrole a massa folhada em uma forma forrada com papel manteiga. Em seguida, descasque e corte as maçãs em fatias e regue com suco de limão. Recheie a massa com as maçãs cortadas. Polvilhe com açúcar e canela a gosto.

### Montagem

1º camada: papel manteiga  
2º camada: folha de massa folhada  
3º camada: maçã  
4º camada: açúcar e canela salpicada

Repita a operação por no mínimo 3 vezes. A última camada é de massa folhada. Leve ao forno e asse até a massa dourar.

Polvilhe com açúcar e canela em pó e sirva.

Rendimento 6 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)