

Chester com Mini Cuscuz



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

Mini Cuscuz

1 xícara de cuscuz
½ litro de caldo (carne, frango ou legume)
100 ml de azeite
6 dentes de alho descascados
2 folhas de louro
1 colher (sopa) de gengibre bem picado
3 colheres (sopa) de cenoura crua cortada em cubos pequenos
2 colheres (sopa) de alho porró cortado em cubos pequenos
Sal e pimenta a gosto

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°.

Mini Cuscuz

Hidrate o cuscuz com o azeite, os dentes de alho, as folhas de louro e reserve. Na hora de servir com a carne, aqueça uma frigideira com 1 fio de azeite, retire os alhos e as folhas de louro, frite o gengibre, o alho porró e a cenoura. Em seguida, adicione o cuscuz e o caldo até que atinja a consistência de farofa úmida. No final, corrija o sal.

Rendimento 6 porções



Coleção de Receitas

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