

# Peito de Chester ao Molho de Champignons



## 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

### Molho de Champignons

1 xícara (chá) de cogumelos em conserva  
2 dentes de alho inteiros  
1 lata de creme de leite  
2 colheres (sopa) de manteiga  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
1 xícara de leite

## 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°.

### Molho de Champignons

Em uma frigideira, coloque a manteiga e soe o alho. Em seguida, coloque os cogumelos laminados. Retire do fogo e coloque o creme de leite com o leite. Cozinhe. Bata no liquidificador e misture algumas lâminas de champignon. Regue o peito e sirva.

**Dica:** Sirva arroz à grega como acompanhamento.

Rendimento 4 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)