

## Redução de Vinagre de Fruta com Pedacos de Ananás



## Redução de Vinagre de Fruta com Pedacos de Ananás

### Ideal para Chefs de Cozinha!

Para dar um toque original aos seus pratos, criamos uma fabulosa redução de vinagre de fruta à qual acrescentámos pequenos pedacos de ananás. Surpreenda-se com o agridoce de Creative na sua fruta, queijo, crepes, frango grelhado e em

todos os pratos onde a sua criatividade o conseguir levar.



O ananás e o frango combinam sempre muito bem... Junte-lhe mais uns ingredientes e uma redução de Ananás e obterá um prato tão delicioso como aquele que está na imagem...



## **Supremos de Frango com batatas mediterrânicas e Redução de Ananás CREATIVE**

Ingredientes

600 g de peitos de frango  
30 g de presunto fatiado  
50 g de parmesão  
Amêndoa filetada  
200g de batata nova  
50g de tomate cereja  
Azeite virgem  
**\*Redução de Ananás Creative**  
Alho  
Tomilho de limão  
Alecrim

### Preparação

Abrir o peito de frango longitudinalmente e rechear com presunto e queijo parmesão, temperar com sal e pimenta preta. Selar numa frigideira com azeite.

Fazer uma mistura de água, gelo e farinha, passar pela mistura, e passar por um prato com amêndoas filetadas. Fritar em óleo a 160°C até o centro se encontrar cozido e as amêndoas coradas. Cozer as batatas em metades com casca temperando. Levar ao forno com as caras viradas para cima a 180°C por 20min num tabuleiro com azeite, alho picado, ervas aromáticas e um pouco do tomate. Ao retirar do forno dispor o restante tomate picado.

Empratar com as batatas, a Redução de Ananás em 2 rasgos, e os peitos de frango cortados em medalhões, decorado com tomilho de limão.

---