

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.
