Frango crispy com maionese

Rendimento
Serve 4 pessoas

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gema pasteurizada	2 unidades	40 g
Mostarda amarela	2 colheres (sopa)	30 g
Limão	1 unidade	1 un
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Óleo	4 xícaras (chá)	800 ml
Batata asterix	5 unidades	5 un
Salsa	8 ramos / 1 xícara (chá)	8 un
Filé de frango	4 unidades	400 g
Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®	Meia xícara (chá)	40 g

Modo de Preparo

1. Em um recipiente adicione a gema pasteurizada, a mostarda amarela, limão a gosto e 5g de Tempero Sazón® Profissional Legumes. Bata no mixer ou no liquidificador adicionando o óleo em fio, bem devagar, até a maionese ficar firme (a quantidade de óleo necessária pode ser menor, dependendo do tamanho dos ovos). Atenção: se você colocar o óleo de uma só vez a

maionese pode talhar.

2. Corte as batatas asterix pré-cozidas em cubinhos e ainda mornas, tempere com limão, uma pitada de sal e salsinha. Adicione a maionese reservada anteriormente e misture bem.

3. Empane o filé de frango na Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto® e frite.

4. Como sugestão de empratamento, use um aro para modelar a maionese de batata, salpique com salsinha e adicione o filé de frango frito na lateral.