



Frango ao curry



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango (sem pele e sem osso, cortada em cubos)	-	1 kg
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	meia colher (sopa)	10 g
Água fervente	-	1 l
Leite	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	meia xícara (chá)	50 g
Curry amarelo (em pó)	1 e meia colher (sopa)	15 g

ARROZ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Arroz cru	2 e meia xícaras (chá)	425 g
Água fervente	2 e meia xícaras (chá)	500 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl grande, coloque o frango e o suco de limão, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira, por 15 minutos.
- 2.** Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango e frite por 5 minutos, ou até dourar.
- 3.** Junte o Caldo SAZÓN® Profissional e a água, e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos, ou até o frango ficar macio.
- 4.** Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, coloque 450 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.
- 5.** Quando o frango estiver cozido, escorra o caldo do cozimento e reserve o frango. Transfira o caldo do cozimento para uma panela média, junte o arroz e a água fervente, misture e leve ao fogo médio para cozinhar, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o arroz esteja macio e o líquido secado. Retire do fogo e reserve.
- 6.** Volte a panela com o frango para o fogo baixo, junte o curry e o molho branco preparado, misture e deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando.
- 7.** Retire do fogo e sirva acompanhado do arroz.