



Frango com Porto e Pinhões



4 / 5



25 min

Ingredientes

1 kg de peito de frango Lusivões
300 ml de vinho do Porto
2 colheres de chá de açúcar mascavado
200 ml de natas
25 gr de manteiga
70 gr de pinhões
Alho em pó
Sal
Pimenta Preta

Preparação

Começamos por preparar o frango cortando o peito de frango em tiras bem grossas e de seguida em cubos. Temperamos com bastante sal pois o vinho do porto é muito doce, com pimenta preta e finalmente com o alho em pó. Misturamos tudo muito bem para que fique bem temperado. Juntamos agora um pouco do vinho do porto, não muito, o suficiente para ir dar cor ao frango e vamos deixar marinar 10 minutos. Enquanto o frango marina podemos aproveitar para por os pinhões no forno, apenas o tempo de ficarem tostadinhos cerca de 6m. Numa frigideira pomos a manteiga a derreter e em lume alto vamos fritar o frango, apenas para que fique cozinhado e dourado por fora. Assim que o Frango estiver dourado retiramos de imediato e na mesma frigideira e mantendo o lume alto vertemos o vinho do porto, e quando levantar fervura pomos o açúcar mascavado, mexemos e deixamos que volte a ferver, baixamos o lume e juntamos o frango. O vinho do porto deve cobrir quase todo o frango, se achar necessário junte mais um pouco. Em lume médio baixo deixe cozinhar cerca de 15 minutos, o vinho ficará reduzido a metade. Juntamos finalmente as natas mexemos tudo muito bem, deixamos que ferva e acabamos juntando os pinhões.