



Espetadas de Frango



4 pessoas



45 min



Médio

Ingredientes

1 kg de Batata
1 Chouriço caseiro
4 Peitos de frango
200gr de fatias de bacon
1 Cebola
4 Dentes de alho
1 dl de Azeite
50gr de Manteiga
½ Limão (sumo)
1 Ramo de tomilho
1 Ramo de alecrim
1 Ramo de orégãos
Sal e pimenta

Preparação

Leve ao forno as batatas com pele e temperadas em sal. O forno tem que estar com uma temperatura de 250°, demora cerca de 20 minutos. Corte os peitos de frango aos cubos e enrole-os nas fatias de bacon. Disponha-os nos espetos, alternando com o chouriço. Termine com um pedaço de cebola e tempere com sal e pimenta. Retire as batatas e dê-lhes um pequeno murro para abrirem. Coloque-as num recipiente e tempere-as com os alhos, o tomilho, sal e azeite. Grelhe as espetadas e vá pincelando com a manteiga derretida com o sumo de limão e as ervas picadas. Quando

estiverem prontas sirva-as acompanhadas com as batatas a murro e as migas ou outro acompanhamento.