



## Frango na Púcara



4 pessoas



45 min



Médio

### Ingredientes

1 Frango  
100 grs de Presunto  
5 Tomates maduros  
12 Cebolinhas  
3 Dentes de alho  
1 dl de Azeite de aromatizado (alecrim)  
1 Colher de sopa de mostarda  
1 dl de Vinho branco  
1 Cálice de vinho do Porto  
1 Cálice de aguardente velha  
10 Passas de uva  
q.b. Sal, pimenta, piri piri

Batata assada à Padeiro

800 grs de Batata pequena de assar  
1 Cebola  
2 Dentes de alho  
1 dl de Azeite  
q.b. Colorau ou pimentão doce  
2 dl Vinho branco  
80 grs de Bacon em juliana grossa

q.b. Caldo de aves

Cenouras glaceadas

300 grs de Cenouras bébé ou cenouras cocotte ou parisiense

25 grs de Manteiga

Frango na Púcara sobre esmagado de Batata assada à Padeiro - Chefe Ricardo Raimundo

## **Preparação**

Prepara-se a mise-en-place Prepara-se o frango limpando-se de peles, desossando-o e cortando em pedaços, com os ossos prepara-se um caldo de aves. Depois de o frango em pedaços pode-se temperar ligeiramente de sal, pimenta, vinho branco, alho e louro. Prepara-se o tomate concassé e todos os outros legumes e ingredientes, num sauté em azeite, cora-se o frango que se passa por farinha, depois de corado coloca-se numa púcara e rega-se com vinho branco para recuperar os sucos, e verte-se para dentro da púcara. Depois adiciona-se os restantes temperos como a mostarda, o vinho, as cebolinhas, as passas de uva as bebidas, rectificando os temperos e vai ao forno na púcara tapada, quando o frango está confeccionado retira-se a tampa da púcara para o frango ganhar cor. Descasca-se a batata e corta-se em gomos, bringe-se em óleo e vai ao forno com os temperos de cebola em meia lua, colorau, bacon, temperando-se e regando de caldo de aves e vinho branco. Glaceia-se a cenoura num tacho com água, manteiga, e açúcar abafando com papel vegetal. Emprata-se o esmagado de batata assada, o frango e as cenouras, recuperando o molho e a guarnição aromática do frango e colocando sobre este. Decora-se a gosto com ervas aromáticas frescas.