

Tipo de receita: Carne

Método utilizado: Bimby

Número pessoas: 4

Fonte: Livro *Simplemente Espectacular com Thermomix*



Asinhas de frango com molho de soja, mel e limão

Ingredientes

5 – 6 dentes de alho
50 gr de sumo de limão
70 gr de mel
70 gr de molho de soja
50 gr de azeit
½ colherzinha de gengibre em pó
Pimenta preta
1 kg de asinhas de frango

Preparação

Colocar os alhos no copo e picá-los durante 4 segundos em velocidade 5.

Juntar o resto dos ingredientes excepto as asinhas de frango e misturar durante 5 segundos em velocidade 5.

Colocar as asinhas de frango numa taça e regá-las com a mistura do copo. Deixá-las marinar durante pelo menos ½ hora.

Verter tudo no copo e programar 25 minutos, 100º, velocidade colher inversa.

Retirar o copinho e programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidade colher inversa para reduzir o molho.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)