

# CHESTER ASSADO COM MOLHO DE VINHO BRANCO E LARANJA

## INGREDIENTES

- 1 chester (aproximadamente 4 kg)
- 300 ml de vinho branco seco
- 300 ml de suco de laranja natural (coado e sem açúcar)
- 300 ml de água
- 3 dentes de alho amassados
- 1 a 2 ramos de alecrim
- 1 a 2 ramos de tomilho
- 1 galho de hortelã
- 1 ramo de manjeriço
- 2 envelopes de caldo de galinha em pó (ou 2 tabletes, não é necessário dissolver)
- 1/2 talo de alho-poró picado
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (chá) de colorau
- 250 g de manteiga ou margarina gelada
- 1 maçã média sem o talo
- 2 batatas médias cortadas em rodelas
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

Descongele o chester totalmente, lave

Passado o tempo, retire a ave da água com vinagre e seque

Em seguida, faça furos com uma faca em todo o chester (peito, costas, coxas, asas)

Comece adicionando os líquidos

Em seguida, adicione as ervas (alecrim, tomilho, hortelã, manjeriço)

Logo após, coloque os 3 dentes de alho, o alho

Para finalizar, coloque o chester em um saco próprio para alimentos ou em uma tigela (preferencialmente de vidro, não use de alumínio)

Leve à geladeira de um dia para o outro

No dia seguinte, preaqueça o forno a 180

Retire o chester da geladeira

Em uma assadeira, forre o fundo dela com um fio de azeite, adicione as batatas cortadas e coloque o chester sobre as batatas

Coe o caldo e reserve a parte sólida (ervas etc)

Em outro recipiente, adicione a manteiga gelada, as 2 colheres de açúcar e as ervas da marinada, e passe essa manteiga temperada por todo o chester, deixando uma cor brilhante

Corte a maçã em 4 partes (não precisa separar as metades) e coloque dentro do chester, pois a maçã soltará água e deixará a carne macia

Cubra as pontas das asas e das coxas com papel

Coloque uma parte do caldo da marinada para assar junto com o chester

Cubra a assadeira com papel

Em seguida, retire o papel

Leve o restante da marinada para o fogo médio, adicione o amido de milho dissolvido em um pouco de água (ou até no próprio caldo), adicione um ramo de alecrim e mexa até engrossar

Quando o chester estiver pronto, retire

Coloque as batatas sobre o peito, e regue com o molho

Decore o chester com talos de cebolinha e alecrim

Fica uma delícia

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12843-chester-assado-com-molho-de-vinho-branco-e-laranja.html>