

CHESTER ASSADO DE NATAL

INGREDIENTES

1 chester

2 colheres (sopa) de alho triturado

1 colher (chá) de molho inglês

2 xícaras de suco de laranja

1 e 1/2 cebola

sal e pimenta-do-reino a gosto

manteiga a gosto

1 colher (chá) de azeite

1 colher (sopa) de mostarda

temperos verde a gosto (opcional)

bacon em tiras a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata 1/2 cebola, os temperos verde, a mostarda, o azeite, o sal, a pimenta, o suco de laranja, o molho inglês e o alho no liquidificador

Deixe pegar o gosto por 1 hora na geladeira

Passa um pouco de manteiga por cima da pele da ave

Corte a cebola que sobrou e coloque na cavidade de dentro do chester

Depois desse tempo, retire o papel e molhe o chester com o caldo do fundo da assadeira

Na ceia de Natal é comum encontrarmos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3508-chester-assado-de-natal.html>