

Frango com sultanas e cuscuz

Carne —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/frango-com-sultanas-e-cuscuz



Ingredientes

1 ½ chávenas de cuscuz
½ laranja (sumo)
3 peitos de frango
1 limão (sumo)
Sal q.b.
2 c. sopa de manteiga
½ cebola
2 dentes de alho
1 c. chá de açafrão em pó
1 c. chá de caril em pó
1 c. café de cominhos
½ chávena de sultanas
1 chávena de leite de coco
Coentros q.b.

Confeção

1. Cozinhe o cuscuz segundo as instruções da embalagem, juntando à água o sumo de laranja. Reserve.
2. Corte o frango em cubinhos e tempere-os com o sumo de limão e sal.
3. Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola picada e os dentes de alho picados finamente.
4. Quando a cebola estiver tenra, junte o frango sem a marinada e frite-o até ficar bem dourado.
5. Tempere-o com o açafrão, o caril e os cominhos e envolva bem.
6. Junte as sultanas e o leite de coco e baixe o lume, cozinhando por mais 10 minutos.
7. Sirva o frango com o cuscuz e polvilhado com coentros picados.