

## Galinha no Túnel

**1** peito de frango, grande  
**1** cebola, média  
**240** gramas tomate pelati  
**1** porção molho Béchamel  
**200** gr creme de leite  
**200** gramas presunto, em fatias  
**200** gramas mussarela, em fatias  
**1/4** xícara conhaque  
**1** dente de alho  
**1** colher de sopa azeite  
**1** ramo tomilho  
**1** colher de sopa molho inglês  
quanto basta pimenta  
quanto basta sal  
quanto basta margarina, para untar

Cozinhe o peito de frango em água e desfie, retirando pele, ossos e cartilagens. Após o frango estar desfiado, misture o conhaque e deixe descansar por alguns minutos.

Em uma panela, refogue a cebola com o alho no azeite. Quando a cebola amolecer e ficar levemente dourada, acrescente o frango, o tomilho e o molho inglês. Deixe fritar alguns instantes e coloque o tomate pelati. Quando ferver baixe o fogo e deixe cozinhar até o tomate desmanchar, cerca de 30 minutos. Regule o sal e a pimenta, retire o ramo de tomilho e reserve.

Para fazer os túneis de frango, abra uma fatia de presunto, cubra com uma fatia de queijo e adicione o frango com molho no centro, cobrindo transversalmente a fatia. Então, enrole o presunto e o queijo cobrindo totalmente o frango. O resultado final é um túnel de presunto e queijo recheado de frango com molho.

Em um prato refratário retangular untado com margarina, coloque os túneis produzidos e cubra com o molho Béchamel misturado com o creme de leite. Leve em forno pré-aquecido a 180°C até que o molho branco comece a borbulhar, cerca de 15 minutos.

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)