

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 | (Servings: 4)