

Frango aromático

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

Tipo: Receita**Validade****Categoria:** Assados**Congelado:** 90 dias**Criação:** 03/05/2022**Refrigerado:** 3 dias**Última Atualização:** 03/05/2022**Ambiente:** 1 dias **Rendimento:** 1,6 Quilo(s) **Tempo de preparo:** 120 minutos**Composição****Modo de preparo**

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Coxa de frango	-	1,5 Kg	2,24 Kg
Sal	0,5(Colher de sopa 15 ml)	10 g	10 g
Suco Integral de Laranja Xandô	-	200 ml	200 ml
Alecrim	-	5 g	5 g
Mostarda	1(Colher de sopa 15ml)	15 ml	15 ml
Páprica doce	2(Colher de chá)	10 g	10 g
Azeite de oliva	-	10 ml	10 ml

Etapas

1. Limpar as coxas de frango, retirando restos de pena e excesso de gordura.
2. Colocar o frango em uma tigela e adicionar os demais ingredientes e misturar bem. Cobrir e levar à geladeira por, no mínimo, 4 horas
3. Colocar as coxas de frango em uma assadeira, despejar a marinada, cobrir com papel alumínio e levar ao forno preaquecido a 180 oC por 1 hora, até o frango estar cozido.
4. Retirar o papel alumínio e assar por mais 30 minutos, até o frango ficar dourado.
5. Decorar com ramos de alecrim e servir acompanhado de legumes.

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____