

Receita do Aproveitamento do chester: Torta fria
Tempo de preparo: 30 min | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

- Sobras da carne de chester lascada.
- 02 colheres de sopa de maionese.
- 300 ml de creme de leite fresco.
- 500 ml de molho de tomate.
- 01 maço de cebolinha picada.
- 01 cebola picada.
- 1/8 talo de alho poró picado.
- Pão de forma sem casca.
- Azeite, sal e pimenta.

Modo de preparo:

1. Em uma panela coloque azeite, cebola, alho poró e o chester e refogue muito bem.
2. Junte o molho de tomates, o creme e tempere com sal e pimenta.
3. Misture bem e cozinhe por 10 minutos.
4. Coloque a cebolinha e misture.
5. Em um refratário, unte com maionese e disponha alternadamente camadas de pão de forma com a mistura terminando com a mistura.
6. Leve para gelar e coma frio.

<https://blogdocheftaico.com/aproveitamento-do-chester-torta-fria/>



São Paulo, SP, 30 Junho de 2017

Mkmouse