

CHOCOS FRESCOS GRELHADOS, COM BATATAS A MURRO



INGREDIENTES

- 6 A 8 CHOCOS FRESCOS (TAMANHO PARA GRELHAR)
- 6 BATATAS
- SAL A GOSTO
- AZEITE A GOSTO
- SALSA OU COENTROS (OPCIONAL)
- SUMO DE LIMÃO (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Lavar os chocos, colocar no tabuleiro e temperar com sal. Deixar algum tempo.
2. Lavar muito bem as batatas, com a casca, colocar na cuba e polvilhar com um pouco de sal. Programar 30 minutos para a cuba. Selecionar 2 em 1 e escolher a função "peixe".
3. Quando a máquina apitar, colocar o tabuleiro.
4. Quando terminar, abrir a máquina, virar os chocos e voltar a programar 10 minutos e função "peixe".
5. Retirar as batatas e dar um "murro" sobre a bancada. Servir regado com azeite, sumo de limão e salsa ou coentros picados.
6. Nota: Não usei gordura durante a confeção.