

Galinha com limão



Ingredientes: 500 grama de galinha aos pedaços

1 unidade de gema de ovo

1 colher de sopa de água morna

2 colher de chá de molho de soja

2 colher de chá de sherry seco

3 colher de chá de farinha de milho fina

60 grama de farinha de milho, adicional

2 colher de sopa de farinha de trigo

0 unidade de óleo para fritar

0 unidade de molho

80 mililitro de sumo de limão natural

2 colher de sopa de água

2 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sherry

2 colher de sopa de farinha de milho peneirada

1 colher de sopa de água, adicional

4 unidade de cebolinho, finamente cortado

Instruções de preparação:

Comece por cortar a galinha aos pedaços, e reserve. Num recipiente pequeno faça uma mistura homogénea com o ovo, a água, o molho de soja, o sherry e a farinha. Deite este preparado sobre a galinha, mexendo bem, e reserve durante cerca de 10 minutos. Peneire o resto da farinha de milho e a de trigo para um prato e envolva nela os pedaços de galinha, cobrindo por igual e sacudindo o excesso. Coloque-os num prato, numa camada simples, pronto a fritar. Num tacho, aqueça o óleo e, cuidadosamente, mergulhe nele cerca de 4 pedaços de galinha e frite até ficarem de um castanho dourado. Retire-os com uma espátula com ranhuras e seque em papel absorvente. Repita este processo para o resto da galinha e, assim que terminar, reserve-a enquanto faz o molho. Para confeccionar o molho, misture, num

tacho, o sumo de limão, a água, o açúcar e o sherry. Deixe ferver em lume médio, mexendo bem até dissolver o açúcar. Mexa a farinha de milho com a colher de sopa de água adicional e faça uma pasta fina; adicione a mistura do sumo de limão, mexendo sempre até o molho ferver e engrossar. Reserve o molho. Antes de servir, aqueça de novo o óleo até estar muito quente; adicione todos os pedaços de galinha e frite até ficarem crocantes e de um dourado escuro. Retire a galinha com a ajuda de uma espátula e volte a escorrer os pedaços em papel absorvente. Coloque-os em pilha num prato de servir, regue com o molho, salpique com o cebolinho e sirva imediatamente.

Sugestões Adicionais: