

KIT REDUZIDO FILET COM FRITAS (580 GR)



COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES:

Arroz branco	150 Gr
Escalope de filet (3x50gr)	150 Gr
Molho madeira	80 Gr
Batata frita	200 Gr

INSTRUÇÕES DE PREPARO EM MICROONDAS

Visor Local	Visor Sugerido	Descrição
		➤ Abrir o Kit, separando as diversas embalagens; ➤ Cortar a embalagem com o auxílio de uma tesoura, aproximadamente 2 cm abaixo da linha de solda, para saída do ar quente.
	06:00	➤ Programe o microondas para 6 minutos potência alta; ➤ Coloque o arroz , o molho e os escalopes .
	04:00	➤ Após 2 minuto abra o microondas e agite a embalagem do arroz e do molho , após feche a porta e dê sequência ao aquecimento.
	01:00	➤ Aos 5 minutos retire o arroz e o escalope , cheque a temperatura que deverá atingir no mín 65oC . ➤ Mexa o molho, passando-o para uma cumbuca se necessário.
	00:00	➤ Retire o molho que verá atingir uma tempertura de 80oC.
		➤ Aqueça o óleo no fogão, testando a temperatura adicionando uma batata que deve ferver ao entrar em contato com o óleo. Estando na temperatura, adicione o restante da embalagem e frite por aproximadamente 5 minutos, até que fiquem douradas por fora e macias por dentro. Coloque as batatas fritas sobre um papel absorvente
		➤ Moldar o arroz no prato, acrescentar o escalope e o molho madeira .
	1:00	➤ Aqueça o prato por 1 minuto. ➤ Retire do microondas e acrescente a batata frita

CUIDADOS	➤ O arroz quando não agitado durante o aquecimento, forma grumos ficando congelado em alguns pontos e com excesso de cozimento em outros. ➤ Se o molho não for agitado corretamente formará grumos e se não for aquecido por tempo suficiente não ficará com a coloração brilhante nem com a consistência correta : ○ molho ralo = molho aquecido por tempo insuficiente; ○ molho grosso = molho aquecido por tempo excessivo; ○ molho c/ grumos = molho não agitado corretamente ➤ Não aquecer a batata frita no microondas.
----------	--