Brochete de Frango, Bacon e Maçã

Ingredientes:

Peito de frango

½ kg

Pimentão vermelho

½ unidade

Pimentão verde

½ unidade

Maçã verde

1 unidade

Cebola

1 unidade

Bacon ou presunto cozido cortado em fatias

150 g

Para pincelar

Azeite

3 colheres

Tempero provençal

1 colher de chá

Phoca PDF

Suco de limão

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Modo de Preparar:

Corte o peito de frango em cubos de 2 cm e envolva cada pedaço com o bacon. Separe as capas da cebola e corte-as em quadrados de 2 cm. Corte o pimentão em quadrados de 2 cm. Descasque as maçãs e corte-as em lâminas de ½ cm de espessura e 2 cm de largura. Monte as brochetes colocando os ingredientes em forma alternada. Coloque as brochetes em cada compartimento do BroCheff. Polvilhe com sal e pimenta. Misture o azeite, o suco de limão, o alho e a salsinha picada. Tempere a gosto. Pincele as brochetes. Tampe e cozinhe por 3 minutos em potência máxima.

Phoca PDF