



GALETO NA BRASA COM CREME DE MILHO



Nível
Intermediário



Rendimento
2 porções



Tempo de preparo
50 minutos



Ocasião
Especial
Dia dos Pais



Modo de preparo
Grelhado na
churrasqueira

INGREDIENTES

GALETO

- 1 kg de Galeto Swift
- 1 colher (sopa) de Sal Para Parrilla com Salsa Criolla Swift
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja para pincelar

CREME DE MILHO

- 300 g de Milho Swift
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) Alho Picado Swift
- sal a gosto
- salsa fresca picada para decorar

MODO DE PREPARO

GALETO

1. Retire com a ajuda de uma tesoura de aves, ou mesmo um cutelo, a coluna do galeto para poder abrir a ave.

1. Espete um palito ou espeto próprio para churrasco no meio da sobre-coxa do galeto e passe até espetar também o meio da asa. Esse processo simples vai criar uma estrutura para ajudar a manipular a ave. Tempere com o sal para parrilla com salsa criolla por toda a peça.

2. Leve à primeira altura da churrasqueira, a 15 cm da brasa, para dourar cada lado por 5 minutos.

3. Após essa etapa, pincele a cada 2 ou 3 minutos suco de laranja em ambos os lados do galeto. Repita o processo até que asse por completo, isso deve levar cerca de 20 a 25 minutos no total.

4. Retire do fogo e deixe descansar por 15 minutos. Remova os palitos de churrasco e sirva quente.

CREME DE MILHO

1. Bata no liquidificador o milho, o leite e o alho picado até que fique homogêneo. Tempere com sal.

2. Leve à primeira altura da churrasqueira em uma panela de ferro. Quando levantar fervura, mexa sempre para evitar que grude no fundo.

3. Cozinhe por aproximadamente 15 minutos. Finalize com salsa picada, ajuste o sal e sirva quente com o galeto.

PRODUTOS UTILIZADOS



Galeto
Swift



Milho
Swift



Alho Picado
Swift



Sal Para Parrilla com
Salsa Criolla Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR