

Título: "Especialista em gastronomia indica receitas que renovam, sem perder a tradição, o jantar de Natal"

Veículo: Casa e Jardim - **Localidade:** SÃO PAULO - SP - **Data de publicação:** 05/12/2018

Editoria: Notícia - **Página:** On-Line

Unique visitors: 60653 - **Centimetragem:** 1220 cm² - **Retorno mídia:** R\$ 222.266,07

CHESTER AO MOLHO DE LARANJA COM CUSCUZ MARROQUINO

Perfeita para servir nas festas de final de ano, a receita demora 4 horas para ficar pronta!

[f](#) [Compartilhar](#) [p](#) [in](#) [G+](#) [t](#) [Assine já!](#)



Receita de Chester ao molho de laranja com cuscuz marroquino, de Vânia Cláudia Barros Monteiro (Foto: Divulgação)

O **Natal** está aí e para deixar a sua ceia ainda mais deliciosa, que tal um Chester ao molho de **laranja**? Para acompanhá-lo, Vânia Cláudia Barros Monteiro, coordenadora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (**CEUNSP**), também compartilha de a receita de cuscuz marroquino. O tempo todo de preparo é de 4h e o rendimento é 6 porções.

Chester

1 chester de aproximadamente 2,5 kg;
4 cebolas;
4 talos de salsa com as folhas;
8 dentes de alho;
750 ml de vinho branco seco;
15 laranjas;
Ervas frescas (**alecrim**, manjerico, louro e tomilho);
Sal e pimenta do reino;
4 colheres de sopa de mel.

+LEIA MAIS | [50 RECEITAS PARA A CEIA DE NATAL E RÉVEILLON](#)

Cuscuz

2 xícaras de chá de sémola para cuscuz;
2 xícaras de chá de água;
1 cenoura ralada;
1 abobrinha ralada;
8 unidades de damasco picado em cubinhos;
4 colheres de sopa de azeite de oliva;
Salsinha e cebolinha;
Sal e pimenta do reino.

Modo de Preparo

Chester

1. Prepare o chester na véspera. Em um refratário, espalhe o **sal** e pimenta por toda a ave, junte as cebolas e o alho descascados e cortados em fatias finas, o salsa picado em cubos pequenos, (use as folhas também), cubra com o vinho, as raspas de duas laranjas (apenas use a parte colorida da fruta para não amargar) e o suco penetrado de todas as laranjas, espalhe as ervas frescas a vontade com o talo.
2. Cubra com água até atingir metade da carne e deixe marinar na geladeira de um dia para o outro, no meio do tempo vire a ave para pegar sabor dos dois lados.
3. Depois de marinada, transfira a ave para uma assadeira e leve para assar com a marinada (incluindo todos os pedaços de legumes e ervas). Cubra com duas folhas de papel alumínio e leve para assar por aproximadamente 3 horas em forno 200°C.
4. Retire o **chester** do forno e o coe o líquido da marinada e reserve.
5. Volte somente o chester no forno e deixe assar sem o papel alumínio, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar em forno 250°C.
6. Enquanto isso prepare o molho. leve o líquido residual do assado coado e reservado para ferver junto com o mel, por aproximadamente 10 minutos ou até ficar encorpado. Reserve.

+LEIA MAIS | [RECEITAS DE PERU PARA A CEIA DE NATAL E DEPOIS DELA](#)

Cuscuz

1. Em uma panela aqueça a água e, assim que levantar ferver, desligue.
2. Em uma tigela, disponha a sémola para cuscuz, a **cenoura**, a abobrinha e tempere com sal, a pimenta do reino e metade do azeite.
3. Junte a água fervente nesta mistura e tampe, deixe descansar por 5 minutos.
4. Junte o damasco, as ervas picadas e o restante do azeite e ajuste o sal se necessário.

+LEIA MAIS | [SALADA DE CUSCUZ MARROQUINO E FRANGO](#)

Montagem

1. Em uma travessa disponha o chester com o **cuscuz** em volta, regue com o molho.