

## Coxas de Frango com Molho de Churrasco

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

As origens desta receita foram um churrasco da associação da comunidade Windsor-Park em 2017. Meu marido sugeriu que, em vez de hambúrgueres congelados tradicionalmente servidos nestas ocasiões, a comunidade deveria tentar algo diferente. Nós oferecemos para contribuir com algumas coxas de frango preparadas com molho de churrasco e eu criei esta receita para o evento. Foi um sucesso e muitas pessoas me pediram a receita. O molho de churrasco é comum na América do Norte. Existem receitas para preparar em casa, ingredientes comuns incluem açúcar mascavo, ketchup, vinagre, e temperos.

### Ingredientes:

- 12 coxas de frango
- 1/4 xícara de sal de mesa
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa paprika
- 1 colher de sopa de sementes de cominho
- 1 colher de chá de pimenta preta inteira
- 1 xícara de molho de churrasco (uso Bull's Eye)
- 1/2 xícara de ketchup

### Equipamento e Utensílios:

- dois assados
- uma grade que se encaixa em um dos assentos
- um moedor de café pequeno que você usa para moagem de especiarias
- folha de alumínio

### Procedimento:

#### 1. Preparar frango e salmoura:

- Usando uma faca bem afiada corta toda a pele e tendões na base do osso de cada coxa. Este é um passo importante porque permitirá que os músculos se contraiam enquanto cozinham resultando em uma coxa mais carnuda e mais macia.
- Lave as coxas em água fria e descarte a água.
- Em um recipiente que vai para a geladeira, misture 2 litros de água com 1/4 xícara de sal de mesa e 1/4 de xícara de açúcar e submerja os coxas na água.
- Refrigere por pelo menos uma hora, mas você pode deixar o frango na solução salgada durante a noite.

#### 2. Secar o frango com ar:

- Coloque uma grade em uma assadeira com borda.

- Retire os coxas da solução de salmoura e coloque na grade. Estique a pele de cada coxa sobre a carne.
- Coloque na geladeira, descoberta, por pelo menos umas duas horas, mas você pode deixar na geladeira por até 12 horas.

### 3. Season the Chicken with a Dry Rub

- Coloque uma pequena frigideira seca no fogão em fogo moderado.
- Coloque as sementes de cominho e os grãos inteiros de pimenta preta na frigideira.
- Toste estas especiarias por alguns minutos até serem muito aromáticos, mas não queimados.
- Coloque as especiarias tostadas em um moedor de café pequeno que você usa para moer especiarias.
- Moa as especiarias recentemente torradas para fazer um pó e despeje em uma tigela pequena.
- Adicione a paprika à tigela de especiarias e mexa bem.
- Coloque as coxas em um recipiente com tampa.
- Polvilhe a mistura de especiarias sobre as coxas e mexa de modo a que todos estejam bem revestidos.
- Cubra e refrigere por pelo menos uma hora, mas você pode refrigerar durante a noite.

### 4. Assé lentamente a galinha

- Unte uma assadeira com óleo.
- Coloque os coxas na assadeira. Novamente, se as peles se retraíram, estique a pele sobre a carne de cada coxinha.
- Aqueça o forno a 160C e assa o frango durante 1 1/2 a 2 horas. A carne deve se contrair e expor o osso na parte de baixo da coxa. A galinha deve estar cozida, mas ainda suculenta. Não vai estar muito dourada.
- O frango vai liberar um caldo durante este cozimento. Não jogue fora o caldo.

### 5. Seque a pele das coxas em forno alto

- Remova a galinha do forno.
- Aumente a temperatura do forno para 220 C.
- Cubra uma assadeira com borda com papel alumínio.
- Unte uma grade que caiba dentro da assadeira com óleo.
- Coloque a grade sobre a assadeira coberta de alumínio.
- Coloque as coxas na grade, certificando-se de que o lado que estava embaixo na fase anterior esteja agora voltado para cima.
- Assé por 15-20 minutos até a pele ficar seca. O frango pode ainda não ter dourado muito.

### 6. Coloque o molho de churrasco

- Misture o molho de churrasco com ketchup e cerca de 1/2 xícara de líquido que foi liberado do primeiro cozimento do frango em uma tigela pequena.
- Coloque cuidadosamente cada coxa na mistura de molho de churrasco garantindo para revestir toda a carne, mas não o osso exposto e a junta no final do osso.
- Coloque os coxas revestidas com molho de volta na grade em cima da assadeira coberta de alumínio.
- Retorne ao forno por 10 minutos ou mais até que o molho tenha secado um pouco, mas ainda esteja brilhante.
- Deixe esfriar por vários minutos antes de servir.