



INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem osso cortado em escalopes

suco de 1 limão

suco de 2 laranjas

2 colheres de chá (10g) do tempero [POULTRY](#) da Cuesta Sabores

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher de chá (5g) do tempero [INDIAN](#) da Cuesta Sabores

sal e pimenta caiena em pó a gosto

6 bananas-prata descascadas e cortadas ao meio (ou 12 bananas-ouro)

fatias de bacon suficiente para enrolar os escalopes

MODO DE PREPARAR

Numa tigela rasa tempere peito de frango sem osso cortado em escalopes com suco de limão, suco de laranja, tempero [POULTRY](#), azeite, sal e pimenta caiena em pó a gosto. Deixe o frango nesta marinada por 30 minutos na geladeira, tampado.

Retire o frango da geladeira. Polvilhe o tempero [INDIAN](#) sobre os escalopes. Enrole cada escalope de frango recheando com banana prata cortada ao meio (ou banana ouro) e envolva os escalopes com fatias de bacon.

Acomode os escalopes enrolados num refratário. Cubra todo o frango com o líquido da marinada e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 45 minutos ou até dourar (regando sempre o frango com o caldo que se forma no fundo do refratário). Sirva com molho de maionese.