

# Coelho com abacaxi (textura modificada)



## Ingredientes (para 1 porção)

2 coxas de coelho (125 g) (ou frango, peru)

1 cebola

1 tomate maduro

¼ de abacaxi

Azeite de oliva extra virgem

1 canela em pau

1 ramo de tomilho

Salsinha

Pimenta

## Preparo

1. Apimentar e dourar o coelho em uma frigideira com um fio de azeite. Reservar e separar a carne dos ossos.
2. Descascar o abacaxi, bater a metade e coar.
3. Cortar a outra metade em pedaços grandes e dourar na mesma frigideira em que o coelho foi dourado. Reservar.
4. Descascar e cortar a cebola à julienne. Ralar o tomate.
5. Na mesma frigideira, dourar a cebola em fogo baixo. Depois de cozida, acrescentar o tomate e deixar refogar aos poucos. Colocar uma pitada de sal.
6. Adicionar a canela e o tomilho. Mexer.
7. Acrescentar o coelho, os pedaços de abacaxi e regar com o abacaxi batido e coado. Mexer tudo e colocar um pouco de água, para que ajude a cozinhar o coelho e o resultado seja um refogado suculento.
8. Retirar a canela em pau e o ramo de tomilho. Colocar o restante do refogado em um recipiente alto, próprio para processar alimentos, acrescentar um pouco de água, leite ou caldo e bater tudo.
9. Colocar um pouco de salsinha picada, um fio de azeite e uma pitada de canela por cima. Servir.

## Recomendações

Em caso de disfagia, recomenda-se incorporar a salsinha picada, o azeite e a canela da finalização no mesmo recipiente alto para bater tudo e evitar duas texturas. Coar para que fique mais fino e sem fibras.