

SOPA CREME DE MILHO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango
7 espigas de milho
1 litro de leite
chimichurri
azeite
1 tabletes de caldo de galinha
sal a gosto
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peito de frango com o chimichurri e leve para cozinhar com o caldo de galinha, desfie e reserve. Corte o milho bem próximo ao sabugo , reserve parte desse milho cerca de uma espiga.

O restante bata com o leite e o sal, leve para refogar o milho que você deixou reservado com chimichurri.

Deixe cozinhar por alguns minutos, acrescente a mistura do liquidificador já coado em uma peneira.

Mexa até engrossar, acrescente o peito de frango, acerte o sal e sirva quente com coentro e croutons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17299-sopa-creme-de-milho-com-frango.html>