

CREME DE MILHO COM GALINHA

INGREDIENTES

6 sobrecoxas de frango cozidas
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de óleo
2 cebolas médias picadas
3 dentes de alho picados
4 colheres (sopa) de cebolinha verde
2 xícaras (chá) de vagem cozida
4 espigas de milho
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
1 1/2 xícara (chá) de caldo de cozimento do frango
2 colheres (sopa) de shoyu
1 colher (sopa) de molho inglês
Sal e pimenta a gosto
Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe as sobrecoxas de frango com água e os tabletes de caldo de galinha.

Depois de cozidas, retire do fogo e deixe esfriar para, em seguida, desfiar.

Em outra panela, cozinhe as vagens em água e sal.

Com uma faca afiada, retire o milho das espigas e coloque em uma panela com água e sal para cozinhar por cerca de 15 minutos.

Depois de cozidos, escorra a água e reserve o milho.

Em uma panela grande, coloque o óleo e deixe aquecer.

Acrescente a cebola e o alho picados e deixe dourar por uns minutos.

Em seguida, adicione a cebolinha verde picada e o frango desfiado e deixe refogar por cerca de 10 minutos.

Acrescente a vagem picada no refogado e mexa bem.

No liquidificador, adicione 1 1/2 xícara (chá) do caldo do cozimento do frango, o milho verde cozido, o creme de leite, o amido de milho, o molho inglês, o shoyu, o sal e pimenta a gosto e bata muito bem (cuidado no sal, pois alguns ingredientes já levaram sal antes).

Junte o creme de milho ao frango refogado e deixe cozinhar até engrossar.

Se o creme ficar muito grosso, acrescente mais caldo do cozimento.

Coloque o refogado em uma forma refratária untada com manteiga e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Em seguida, leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 30 minutos, ou até gratinar.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18681-creme-de-milho-com-galinha.html>