

MAIONESE ESPECIAL

INGREDIENTES

650 g de batata picada em cubinhos e cozida

200 g de peito de frango cozido e desfiado

1 cebola pequena picada miudinho

1 lata de milho verde em conserva

6 colheres (sopa) cheias de maionese

1/2 envelope de sazón

cheiro verde

sal

orégano

azeite de oliva

vinagre

batata palha

MODO DE PREPARO

Reserve a batata palha.

Junte todos os outros ingredientes e misture muito bem.

Os ingredientes que não constam a quantidade, devem ser colocados conforme o gosto de cada um.

Coloque em um recipiente, cubra toda a superfície com batata palha e sirva gelado.

Para que a batata não desmanche na hora de misturar os ingredientes, adicione um pouco de vinagre (aproximadamente uma colher de sobremesa) antes de adicionar a água.

É aconselhável também acrescentar um pouco de sal para cozinhar as batatas, mas cuidado para não perder o ponto de sal depois, quando for unir os ingredientes.

Para deixar o peito de frango mais saboroso, pode ser acrescentado 1/4 do tablete de caldo de galinha durante o cozimento.

Para desfiar, escorra totalmente a água e com a panela tampada e o auxílio de um pano para segurar, bata bastante como se fosse uma coqueteleira.

Para isso dar certo, o frango precisa ter sido cozido por bastante tempo, ou seja, estar bem molinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26481-maionese-especial.html>