

SALPICÃO PREMIUM

INGREDIENTES

2 peitos de frango com pele
1 xícara (chá) de vinho branco ou culinário
2 dentes de alho batidos com um pouco de sal
1 lata de milho verde ou 2 espigas refogadas
100 g de batata palha
2 copos de iogurte natural (sem sabor)
1 punhado de salsinha
1/4 de xícara de azeite
pimenta-do-reino
sal
tempero em pó de sua preferência (tempero baiano, curry, um sachê de sazón)
uvas passas (se preferir)

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Coloque os peitos de frango numa travessa que possa ir ao forno.

Levante a pele do frango e tempere com alho e sal (não coloque muito sal na mistura).

Regue com o vinho, cubra com papel alumínio e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos, até que fique bem assado e levemente dourado (ele não fica seco, pois o vinho o deixará suculento).

Não jogue fora o resto do caldinho do vinho que sobrou na travessa após assar o frango, ele será utilizado.

CREME:

Creme: Misture o iogurte, o azeite, a salsinha, o tempero em pó de sua preferência, pimenta-do-reino e uma pitada de sal (a quantidade de sal vai depender do tempero que utilizou, sazón provavelmente não vai precisar colocar mais sal, caso optar por curry ou tempero baiano, como não têm sal, será necessário).

FINALIZANDO:

Finalizando: Desfie o frango em pedaços grandes com as mãos.;

Misture o creme, o caldinho da assadeira e o milho, se desejar coloque as uvas passas.

Depois de tudo misturado, finalize com a batata palha.

Está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27884-salpicao-premium.html>