

PURÊ DE BATATAS COM REFOGADO DE FRANGO

INGREDIENTES

6 batatas médias
2 filés de peito de frango sem osso
1 lata de milho verde
1/2 xícara de salsinha fresca
1/2 xícara de cebolinha verde fresca
1/2 xícara de leite
1 cebola média picada
3 tabletes de caldo de galinha
1 caixa de creme de leite
200 g de presunto picado
sal a gosto
batata palha

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas e levar para cozinhar em água com sal.

Em outra panela, colocar o frango para cozinhar com 2 tabletes de caldo de galinha.

Após as batatas cozinharem bem, amassar as mesmas até formar um purê.

Adicionar o leite, sal a gosto e metade dos temperos verdes, mexer bem o purê, se ficar muito grosso pode adicionar mais leite.

Após o cozimento do frango desfiar o mesmo, eu uso o mix, é bem rápido.

Reserve a água do cozimento do frango.

Refogue numa panela a cebola picada, adicione o frango desfiado, o caldo de galinha e um pouco da água resultante do cozimento e refogue a mistura por cerca de 15 minutos.

Adicione o milho verde, o creme de leite o resto do tempero verde e refogue por mais 5 minutos.

Se necessário coloque mais água.

Acerte o sal.

Monte em um refratário o purê, o presunto picado, o refogado e por cima a bata palha.

Coloque no forno preaquecido por 10 minutos a 180°C.

Se preferir pode adicionar queijo mussarela por cima do refogado também.

Fica muito bom.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30063-pure-de-batatas-com-refogado-de-frango.html>