

GALINHA ESCABELADA À MODA DO CHEFF

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 cebola (média)

2 colheres de sopa de extrato de tomate

1 pacote de batata palha

2 dentes de alho

sal a gosto

1 colher de chimi-churri

1 cerveja long neck

2 colheres de sopa de pimentão verde

2 colheres de sopa de azeite de oliva

2 cubos de caldo de galinha caipira

1 vidro pequeno de leite de coco

2 colheres de queijo ralado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de castanha de caju triturado

7 fatias de queijo lanche ou mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito e desfie.

Pique as cebolas e refogue com o azeite de oliva em uma panela até ficarem douradinhas.

Acrescente o alho esmagado ou picado, o pimentão verde e o extrato de tomate. Refogue bem, se necessário acrescente água.

Coloque os cubos de caldo de galinha e sal a gosto.

Acrescente o chimi-churri deixe apurar quase a ponto de secar o molho.

Após isso junte a cerveja long neck e deixe evaporar o álcool, por último desligue o fogo, coloque o queijo ralado e o creme de leite misturando tudo muito bem.

Preaqueça o forno.

Em uma forma refratária despeje o produto final.

Coloque uma camada generosa de batata palha e cubra com fatias de queijo e leve ao forno pra gratinar.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32315-galinha-escabelada-a-moda-do-cheff.html>