

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>