

# SALPICÃO DELICIOS

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
5 batatas em cubinhos  
4 cenouras raladas  
4 maçãs em cubinhos  
1 vidro de azeitona sem caroço  
1 sachê grande de maionese hellmann's  
2 caixas de creme de leite  
1/2 vidro de leite de coco do pequeno  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha  
batata palha a vontade  
suco de um limão  
caldo de galinha  
tempero arisco a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave o peito de frango com o suco do limão.

Tempere com tempero arisco a gosto. Cozinhe o peito de frango com o caldo de galinha, deixe esfriar, desfie e reserve.

Cozinhe a batata em cubinhos 'al dente'.

Deixe esfriar e coloque em um refratário grande.

Coloque a água da batata sobre a cenoura, só pra murchar e escorra logo em seguida.

Deixe esfriar e coloque junto com a batata.

Descasque a maçã e corte em cubinhos.

Coloque junto com a cenoura e a batata.

Junte no refratário com a cenoura, a batata, a maçã, as azeitonas picadas, o milho verde, as ervilhas, o frango desfiado e um pouco da batata palha.

Adicione a maionese, o creme de leite, o leite de coco e mexa bem até misturar todos os ingredientes.

Jogue o restante da batata palha em cima.

Sirva com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33986-salpicao-delicius.html>