

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>