

# CANJA DE GALINHA CREMOSA

## INGREDIENTES

1 peito de frango  
250 ml de leite  
750 ml de água  
molho do frango que será cozido  
3 colheres de maisena  
2 cebolas  
1 tomate  
coentro  
1/2 pimentão  
corante  
sal a gosto  
cominho  
azeite ou óleo (2 colheres)  
3 batatas médias  
2 cenouras médias

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com os ingredientes acima, exceto as batatas, cenouras, o leite e a maisena que será usado para o creme. O ideal é que o frango fique bem temperado para a canja ficar mais saborosa.

Refogue então, nesses temperos, adicione 750 ml de água (é importante que fique muito caldo no frango) e deixe na pressão por 20 minutos.

Enquanto o frango está cozinhando coloque no fogo as batatas e cenouras cortadas.

Espere esfriar um pouco e então triture no liquidificador juntamente com a água do cozimento e o leite até que vire um creme grosso.

Depois que o frango cozinhou, desfie.

Refogue o frango com um pouco de óleo ou azeite com cebola picada só até dar um gostinho a mais, reserve.

Em seguida, misture o creme das verduras com o molho do frango e leve ao fogo numa panela funda até ferver. Ferveu, adicione a maisena diluída em uns 2 dedinhos de água para não empelotar. Mexa até engrossar, acrescente o frango desfiado e mexa mais um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34020-canja-de-galinha-cremosa.html>