

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.