

TORTA FÁCIL DE FRANGO COM PÃO PULLMAN

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso
1 pacote de pão de forma (pullman)
6 batatas médias
1 lata de molho de tomate pronto
1 lata de milho
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena
1 tablete de caldo de galinha
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de chá de leite
maionese
sal
batata palha

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango em uma panela de pressão, cubra com água e deixe cozinhar por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Desfie o frango cozido e reserve.

Em uma panela doure a cebola picadinha no azeite, acrescente o frango desfiado, um pouquinho de água (meio copo americano) e refogue.

Acrescente o milho e refogue, mexendo.

Acrescente o molho de tomate pronto, mexa e tempere a gosto com sal ou outros temperos

Deixe ferver um pouco o molho e reserve.

Na panela de pressão, cozinhe as batatas com um pouco de água por umas 10 minutos.

Retire as batatas cozidas, amasse-as e leve em outra panela para preparar um purê.

Acrescente o tablete de caldo de galinha dissolvido no leite e a manteiga, mexa até levantar fervura e formar uma pasta homogênea e reserve.

Na montagem da torta, em um recipiente como uma travessa rasa ou uma assadeira disponha 2 fileiras do pão de forma sendo 3 fatias em cima e 3 embaixo formando um retângulo.

Passa uma camada generosa de maionese e coloque o molho com o frango.

Coloque nova camada de pão de forma, maionese e frango.

Siga essa ordem, até acabar os pães, mas a última camada deve ser de pão. Geralmente formam-se 3 camadas.

Na última camada de pão, passe a camada de maionese e cubra com o purê de batata.

Cubra com batata palha.

Pode ser servido quente ou morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37484-torta-facil-de-frango-com-pao-pullman.html>