CREME DE FRANGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 lata de milho verde

1 litro de leite (pode ser desnatado também)

1 caixinha de creme de leite

1 copo pequeno de azeitonas

3 colheres de sopa de maisena

2 tabletes de caldo de galinha

1 vidro de leite de coco

Temperos: tomate, pimentão, cebola, alho (opcionais: cheiro verde e pimenta de cheiro)

Azeite de oliva para refogar os temperos

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango após temperar. Usar cerca de 4 copos americanos de água para cozinhar.

Após cozido o frango, desfie e reserve.

Bata no liquidificador 1/2 lata do milho. O restante deixa os grãos inteiros e reserve.

Numa panela, coloque 3 dentes de alho e cebola e refogue no azeite de oliva. Deixe dourar um pouco.

Depois acrescente mais azeite de oliva e os tabletes de caldo de galinha e refogue o tomate , pimentão e cheiro verde. Deixe ficar murchos os temperos , antes de colocar o frango desfiado.

Coloque o frango desfiado, refogando-o nos temperos acima.

Acrescente a lata de milho verde (1/2 batida e 1/2 inteira), o leite dissolvido na maisena , vidro de leite de coco e as azeitonas.

Mexa até engrossar em fogo médio (cerca de 30 minutos).

Depois de pronto, desligue e coloque o creme de leite (pode ser com o soro).

Pode ser servido sozinho, ou com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42461-creme-de-frango-delicioso.html