

# XINXIM DE FRANGO

## INGREDIENTES

4 peitos de frango com osso  
1 lata de creme de leite  
1 lata de milho verde  
60 g castanha de caju  
60 g de amendoim torrado  
60 g de camarão seco  
400 ml de água  
coentro  
cebolinha  
pimentão  
cebola roxa  
alho

## MODO DE PREPARO

Colocar um litro de água para ferver.

Ferventar os peitos de frango.

Depois cortar os peitos em cubos em tamanhos pequenos.

Bata no liquidificador o camarão, a castanha, o amendoim junto com o creme de leite.

Em uma panela média, doure o alho picado, depois acrescente a cebola, o pimentão, e doure o frango por 3 minutos.

Despeje o conteúdo do liquidificador e a água conforme a consistência (o ideal é ficar com um caldo levemente grosso).

Crescente o milho verde a gosto.

Servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42592-xinxim-de-frango.html>