

PRENSADO COM CREME DE FRANGO E QUEIJO BRANCO

INGREDIENTES

CREME DE FRANGO:

Creme de frango: 1 peito de frango desossado

3 dentes de alho socados

1 cebola picada

1/2 cenoura crua descascada e ralada

1/2 tomate picadinho e sem sementes

1 folha de louro

1 raminho de salsinha picadinha

1/2 caldo de galinha

1 1/2 colher de sopa de colorau

óleo ou azeite para refogar o quanto baste

1/2 caixinha de creme de leite

250 ml de água filtrada

MONTAGEM:

Montagem: 12 fatias de pão de fôrma

Requeijão

Queijo branco

Batata palha

MODO DE PREPARO

CREME DE FRANGO:

Creme de frango: Corte o peito de frango em cubinhos.

Em um recipiente, soque o alho e coloque a cebola picadinha com o óleo ou azeite. Refogue.

Coloque o peito de frango quando a cebola estiver douradinha.

Em seguida, coloque a folha de louro, o tomate picado, a cenoura ralada, a salsinha e o caldo de galinha. Mexa bem.

Adicione a água e deixe cozinhar em fogo baixo até o frango ficar bem molinho e desfiando. Se necessário, adicione mais água.

Quando o frango estiver desfiando e a água tiver secando, coloque o colorau e mexa, até ficar feito uma papa. Se

necessário, adicione sal (não acho necessário, pois o caldo de galinha já é bem salgado).

Adicione o creme de leite, mexa bem e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Passe o requeijão nas fatias de pão de fôrma, e em uma das bandas de cada sanduíche, coloque 1 fatia de queijo branco.

Passe, generosamente, o creme de frango por cima do queijo branco.

Salpique com batata palha e feche o sanduíche.

Coloque o sanduíche em uma sanduicheira pré aquecida, prenda, e aguarde ficar pronto e douradinho.

Saboreie com refrigerante geladinho.

Boa sorte!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44686-prensado-com-creme-de-frango-e-queijo-branco.html>