GALINHA À ESPANHOLA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1/2 litro de leite

1 colher de sobremesa de margarina

1 caldo de galinha

2 colheres de sopa de maizena

MODO DE PREPARO

Faça um ensopado do peito de frango com tomate, cebola, alho, temperos verdes e sal, junte 1 lata de milho, 1 vidro de palmito e 1/2 lata de creme de leite.

Quando a galinha estiver macia retire- a e coloque a galinha num refratário e reserve.

Faça o molho branco, misture o molho branco ao molho da galinha e junte mais 1/2 lata de creme de leite.

Despeje sobre a galinha, cubra com a mussarela e leve ao forno para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44969-galinha-a-espanhola.html