

CACHORRO QUENTE DELICIA

INGREDIENTES

15 salsichas (preferível de frango)

1 peito de frango

1 cebola pequena picadinha

1 tomate picadinho

2 pimentinhas de cheiro

1/2 pimentão picado

cheiro verde a gosto

colorau

sal a gosto

pimenta-do-reino

1 tablete de caldo de galinha

folhas de louro

alho

milho verde, batata palha, ervilha

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de extrato de tomate

água para cozimento

batata palha

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, pimenta-do-reino, colorau e um pouco de sal.

Doure com óleo na panela de pressão, acrescente o caldo de galinha, o louro, e água suficiente para cobrir o frango.

Cozinhe por 25 minutos, desligue e deixe que a pressão saia por ela mesma.

Retire o frango e desfie, guarde a água do cozimento.

Pique a salsicha, o pimentão, a cebola, e a pimenta de cheiro, acrescente no caldo de cozimento do frango, deixe ferver por uns 10 minutinhos, sem colocar a pressão, por último acrescente, o extrato de tomate, o creme de leite, o milho, a ervilha, e o frango desfiado, feche a panela e cozinhe por mais 10 minutos.

Finalize com a batata palha.

Está pronto, fica uma delícia!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45671-cachorro-quente-delicia.html>