

# BOBÓ DE CARNE DE SIRI FEITO COM CANJICA BRANCA

## INGREDIENTES

250 g de canjica branca  
1 vidro pequeno de leite de coco  
4 dentes de alho  
2 sachês de sazón verde  
2 cebolas  
2 tomates  
1 xícara de molho de tomate  
suco de 1/2 limão  
tempero arisco, pimenta-do-reino, salsa, coentro e azeite a vontade

## MODO DE PREPARO

Cozinhe 250 g de canjica, bata no liquidificador com 1 vidro pequeno de leite de coco.

Doure 2 dentes de alho no azeite, acrescente um pouco de salsinha picadinha e 1 pacotinho de Sazón Verde. Após isso misture a canjica batida. Em outra panela leve ao fogo a carne de siri (temperada com 2 dentes de alho, 1 pacotinho de sazón verde, pimenta-do-reino, tempero arisco vermelho, 1/2 limão e azeite) e após estar bem quente acrescente 2 cebolas, 2 tomates, salsinha e coentro picados (batidos no liquidificador com aproximadamente 1 copo americano de água) e 1 xícara de molho pronto.

Quando borbulhar por 5 minutos é só misturar com o creme feito com a canjica. E está pronto para ser servido acompanhado de arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47587-bobo-de-carne-de-siri-feito-com-canjica-branca.html>