

CALDO DELÍCIA DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1 peito de frango
2 caldo de galinha
1 cebola grande
5 dentes de alho
1 creme de leite
1 copo de requeijão cremoso
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
sal a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão cozinhe o peito de frango com 1/2 cebola, caldo de galinha e 3 dentes de alho amassados, sal à gosto. Deixe cozinhar por uns 20 minutos até dar para desfiar. Desfie e reserve.

Com o mesmo caldo que cozinhou o peito de frango cozinhe as batatas descascadas e picadas até ficarem bem moles, depois de cozido bater com caldo e tudo no liquidificador.

Reserve.

Em uma panela refogue com manteiga ou margarina, outra metade da cebola, 2 dentes de alho em seguida quando estiver bem dourado a cebola com alho acrescente o peito de frango desfiado e o requeijão, misture bem e adicione o creme batido do liquidificador e o creme de leite.

Assim que levantar fervura desligue o fogo e acrescente o cheiro verde.

Fica delicioso para esquentar no inverno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49732-caldo-delicia-de-batata.html>