

# CANJA DE FRANGO DA TAY

## INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo  
1/2 cebola grande  
2 dentes de alho  
2 e 1/2 peitos de frango  
1/2 tomate grande  
1 batata média cortada em cubos bem pequenos  
1 xícara e 1/2 de arroz cozido  
1 e 1/2 litro de água fervendo  
cominho  
sal a gosto  
1 caldo de galinha tipo sazón  
2 colheres de sopa de vinagre

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com o alho até corar.  
Acrescente o frango e refogue.  
Coloque o tomate e a batata.  
Coloque a água fervendo.  
Coloque o arroz.  
Tempere com o sal e o cominho e o tempero de galinha.  
Coloque o vinagre.  
Deixe cozinhar por 40 minutos ou até a batata amolecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51536-canja-de-frango-da-tay.html>