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

Refoge 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