

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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