SALPICÃO CALIFORNIANO

INGREDIENTES

500 g de batata inglesa cozida e cortada em cubos

500 g de frango defumado ou normal desfiado

2 maçãs verdes e 2 vermelhas, descascadas, cortadas em cubos e passadas no limão para não escurecer

2 ovos cozidos e picados

1 xicara de passas

2 xicaras de azeitonas picadas

2 cenouras raladas

100g de presunto picado

150g de batata palha para decorar

2 xicaras de maionese

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de milho verde

2 tomates cortados em cubos

1 pimentão cortado em tirinhas

1 cebola ralada

2 colheres de sopa de molho inglês

1 colher de sopa de mostarda

Sal e pimenta-do-reino branca moída a gosto (para preparar o molho do salpicão)

1 xicara de salsa e cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Despeje em uma vasilha grande a batata, o frango, as maçãs, o presunto, o milho verde, tomate, as passas, o pimentão, os ovos, a azeitona, a cebola, a salsinha, o coentro e a cenoura.

Misture tudo.

Tempere com a mistura do molho inglês, mostarda, a pimenta e o sal. Misture mais. Acrescente o creme de leite e a maionese, misture novamente.

Decore com as azeitonas e cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55361-salpicao-californiano.html