

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 xícara de passas
- 2 xícaras de azeitonas picadas
- 2 cenouras raladas
- 100g de presunto picado
- 150g de batata palha para decorar
- 2 xícaras 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 xícara 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55361-salpicao-californiano.html>