

TORTA SALGADA CREMOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

2 kg de peito de frango ou filezinho, cada camada utilizar 1k de frango

3 limões

1 colher de (sopa) tempero misto

1 colher de (sopa) colorífico

1 colher de (sopa) de alecrim

1 colher de (sopa) de sal

1 alho

1 cebola

1 tomate

1/2 pimentão-verde

1 fio de azeite

pão sem casca

1 kg de maionese

2 creme de leite

2k de batata inglesa

Ingredientes para decorar (ovo de codorna, milho, ervilha, azeitona, passas, batata palha, cenoura, beterraba)

MODO DE PREPARO

Lave o Frango com água corrente , adicione os limões

Depois de lavado adicione o tempero misto, o colorífico, o alecrim e o sal

Depois corte a cebola , tomate, pimentão e o alho em cubos pequenos

Em uma panela de pressão ou em uma panela grande comum adicione o fio de azeite, os temperos cortados em cubos

Quando a cebola estiver dourada adicione o frango temperado, coloque água até o meio ou dois dedos a baixo do frango

Depois de ter saído a pressão, agite a panela com força de cima pra baixo de um lado pra o outro para desfia o frango na própria panela (faça isso com o frango ainda quente)

Montagem

Em um recipiente Adicione a Maionese e o creme de leite , e com essa mistura molhe a primeira camada de pão

E em cima do frango adicione outra cama de pão e a mistura que você fez com a maionese e o creme de leite

E finalmente você decora do jeito que achar melhor

Espero que gostem da receita e aproveitem e festas e eventos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6781-torta-salgada-cremosa-de-frango.html>