

CREME DE GALINHA

INGREDIENTES

1 peito de galinha
1 litro de caldo de galinha
1/5 de cebola
2 dentes de alho
8 folhas de hortelã (a gosto)
azeite e sal a gosto
manjerição, ervas finas, alecrim desidratados
canela

MODO DE PREPARO

Limpe bem, corte em pedaços e tempere o peito de frango de véspera

Reserve

Em uma panela de pressão coloque o peito de frango para cozinhar

Quando estiver cozido retire alguns pedaços e desfie (coloque em um pires)

Coloque no liquidificador uma concha do caldo que cozinhou a galinha, com todos os pedaços e o hortelã

Bata tudo muito bem

Se ficar muito consistente coloque um pouco mais do caldo que cozinhou a galinha e bata

Na mesma panela de pressão refogue no azeite a cebola e o alho

Retire uma concha da galinha batida no liquidificador e refogue no alho com a cebola

Acrescente sal se for preciso

Leve de volta ao liquidificador e bata levemente

Coloque novamente na panela para ferver

Junte o manjerição, as ervas finas, o alecrim e misture

Assim que ferver desligue o fogo

Polvilhe a canela

Observe que esse creme não tem nenhum engrossante, pode ser usado em dietas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8106-creme-de-galinha.html>