

COXA CREME

INGREDIENTES

6 coxas de frango

Caldo

2 litros de água

2 tomates

1 cebola

1 dente de alho

pimenta-do-reino a gosto

1/2 colher (chá) de açafrão em pó

1 folha de louro

Massa

1/2 xícara do caldo do frango

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

3 gemas

1 colher (sopa) de manteiga

sal a gosto

Para empanar

farinha de rosca

3 claras

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela no fogo

Deixe ferver até as coxas estarem cozidas

Massa

Misture bem até formar um creme homogêneo e reserve

Bata as claras em neve

Leve para fritar em óleo quente

Sirva

<https://receitaecozinha.com.br/receita/866-coxa-creme.html>