

Salpicão de Frango Super Refreshante

 culinariaterapia.com/salpicao-de-frango-super-refreshante

Dyne e Zinha



Salpicão de Frango Super Refreshante, preparado com caldo de **frango caseiro** e ingredientes leves e equilibrados.

Uma receita de sucesso total para qualquer festa pois é leve e saboroso para proporcionar um banquete inesquecível.

Ingredientes

Para cozinhar o frango:

- 1 kg de filé de peito de frango;
- 1 cebola grande em pedaços;
- 4 dentes de alho grandes cortados ao meio;
- 1 cenoura grande crua em rodela;
- 1 colher de chá de pimenta preta em grãos;
- 2 talos de salão em pedaços;
- 3 folhas de louro ou 1 pitada de louro em pó;
- 1 colher de sopa de sal;
- 2 litros de água;

Para a mistura do salpicão:

- Suco de meio limão;

- Aprox 50 ml de azeite;
- 3 maçãs verdes em pedacinhos;
- 2 cenouras grandes em pedaços cozida;
- 300 g de ervilhas descongeladas;
- 3 colheres de sopa de cebola ralada;
- 100 g de uvas passas claras sem sementes;
- Salsinha e cebolinha à gosto;
- 1 kg de peito de frango cozido desfiado;
- Aprox 500 g de maionese;
- Batata palha à gosto;
- Pimentão verde e vermelho para decorar;

Como Fazer Salpicão de Frango Super Refrescante

Frango:

1. Primeiramente em uma caçarola funda adicione todos os ingredientes do frango juntamente com a água.
2. Em seguida leve ao fogo médio com a panela meio tampada e cozinhe por aprox. 1 hora até o frango ficar macio e o caldo bem saboroso.
3. Então aguarde o frango esfriar ou ficar morno ainda dentro do caldo, desfie em seguida e use totalmente frio.

Salpicão:

1. Primeiramente em uma tigela misture o suco de limão com o azeite.
2. Assim feito corte a maçã em pedacinhos e vá envolvendo-os na mistura de limão e azeite.
3. Em seguida acrescente os demais ingredientes e misture bem.
4. Então distribua o salpicão em uma travessa, decore com batata palha e pimentão e sirva fria ou gelada com mais batata palha por cima.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo da receita



Watch Video At: https://youtu.be/SEWo2_IdgXc