

Torta Fria Salgada de Frango Decorada Cor de Rosa

 culinariaterapia.com/torta-fria-salgada-de-frango-decorada-cor-de-rosa

Dyne e Zinha



Torta Fria Salgada de Frango Decorada Cor de Rosa, sem corantes artificiais super saborosa vai surpreender a todos.

Ingredientes

Para o recheio:

- 1kg de peito de frango cozido e desfiado nós cozinhamos por 12 min na panela de pressão com água até cobrir e 3 tabletes de caldo de frango ou caldo de legumes;
- 2 colheres de sopa de óleo;
- 3 dentes de alho picadinhos;
- 1 cebola grande picada;
- aprox. 2 xícaras de chá de maionese de sua preferência. pode substituir por requeijão, creme de leite, iogurte ou etc.;
- 1º porção de recheio: salsinha à gosto;
- 2º porção de recheio: cenoura ralada à gosto;
- 3º porção de recheio: beterraba ralada à gosto. aqui usamos a beterraba que sobrou do cozimento para tingir o purê de batata;

Cobertura rosa de purê de batatas:

- Aprox.: 2 kg de batatas cozidas e espremidas (se precisar passe pela peneira também) cozinhamos a batata por 5 min na pressão, esperamos sair a pressão para abrir e esprememos ainda quente;
- 1 beterraba grande crua picada ou 2 pequenas Água suficiente para cobrir as beterrabas;
- 400 g de requeijão cremoso tipo catupiry;
- Sal à gosto;

Para as camadas:

aprox. 2 pacotes de pão de forma sem casca. aqui compramos o pão e retiramos a casca (fica mais barato rrsrs);

Como Fazer Torta Fria Salgada de Frango Decorada Cor de Rosa

Recheio:

1. Primeiramente comece refogando o alho e a cebola no óleo.
2. Logo depois adicione o molho de tomate e deixe ferver.
3. Em seguida acrescente o frango desfiado e mexa bem.
4. Então espere esfriar.
5. Assim feito depois de frio adicione a maionese e separe em três porções.
6. Então acrescente a salsinha, a cenoura e a beterraba em cada porção.

Para o purê cor de rosa:

1. Primeiramente cozinhe as batatas e esprema ainda quente, espere esfriar.
2. Então em outra panela cozinhe as beterrabas picadas com água suficiente para cobrir por aprox. 30 min até que a água do cozimento fique bem escura.
3. Assim feito separe a água das beterrabas (usaremos essa beterraba ralada no recheio) e espere esfriar para adicionar ao purê.
4. Então bata na batedeira por 5 minutos batatas já frias e espremidas (pode ser necessário passar pela peneira dependendo da qualidade da batata) com o requeijão e sal à gosto.
5. Em seguida adicione umas colheradas do caldo do cozimento da beterraba até atingir a cor desejada (no nosso purê usamos apenas 3 colheres de sopa).
6. Logo depois bata por mais 5 minutos!

Montagem:

1. Primeiramente em uma forma redonda de 28 cm de diâmetro forrada com filme plástico comece distribuindo uma camada de pão de forma, o primeiro recheio e assim até o final.
2. Então termine com uma camada de pão.
3. Logo depois cubra com plástico e leve à geladeira para ficar gelado.
4. Assim desenforme gelado, cubra com o purê e decore com bico se desejar. Aqui usamos o bico 1M para as florezinhas e laterais e zigzag.

5. Então decoramos com tomates cerejas em metades, salada de repolho com cenoura e folhas de hortelã, mas você pode usar o recheio que preferir.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/fAnVFyaFuyQ>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS