Caldo de kenga

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-kenga

Hoje seu almoço vai ser super delicioso e nutritivo com esse Caldo de Kenga. É muito fácil de fazer.

40 min 8 porções

Ingredientes

- 1 peito de frango
- 1/2 kg de mandioca
- 1/2 kg de mandioquinha
- 1/2 kg de cenoura
- 3 colheres de cheiro-verde picado
- 3 colheres de bacon picado
- 2 cebolas picadas
- 5 dentes de alho
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta a gosto
- Sal a gosto
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo na panela de pressão e doure 1 cebola picada.
2. Em seguida adicione o peito de frango que pode ser inteiro ou cortado em pedaços (depois ele será desfiado).
3. Acrescente a cenoura, a mandioca, a mandioquinha e os temperos a gosto (pimenta, sal, noz-moscada, orégano).
4. Misture tudo e despeje cerca de 1/2 litro de água (ou o suficiente para que cubra tudo).
5. Leve ao fogo e deixe cozinhar na pressão por 30 minutos.
6. Desligue o fogo e deixe a pressão sair sozinha.
7. Depois retire o peito de frango da panela, desfie e reserve.
8. No liquidificador, bata a mandioquinha junto com a mandioca, a cenoura e a água do cozimento.
9. Reserve.
10. Numa outra panela, doure o alho e a outra cebola.
11. Adicione o bacon e deixe fritar bem.
12. Após isso, coloque o frango desfiado e deixe refogar um pouco.
13. Despeje o creme que foi batido e deixe ferver.
14. Por último salpique o cheiro verde e sirva em seguida.