

Canja de galinha completa

www.receitasdafia.com/receitas/canja-de-galinha-completa

Canja de galinha completa

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- meia colher (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 1 talo de salsão
- 1 peito de frango
- 2 tomates, sem pele e sem sementes (opcional)
- 3 tabletes de caldo de galinha
- 2 cenouras picadas
- 2 batatas picadas
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue, a cebola e o salsão.
2. Acrescente o peito de frango e deixe dourar.
3. Junte os tomates e deixe cozinhar até que comecem a se desmanchar.
4. Adicione 1 litro e meio de água, os tabletes de caldo de galinha, as cenouras e as batatas.
5. Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.
6. Junte o arroz e deixe no fogo baixo, por cerca de 15 minutos ou até que esteja cozido.
7. Retire o peito de frango, espere esfriar um pouco e desfie-o.
8. Junte o frango desfiado e sirva a canja polvilhada com a salsa.