



CUBOS DE FRANGO COM CREME DE MILHO E BATATA FRITA

 Nível
Iniciante

 Rendimento
4 porções

 Tempo de preparo
15 minutos

 Ocasião
Dia a Dia

 Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 500 g de Cubos de Frango Swift
 - Sal a gosto
 - Mix de Pimentas Swift a gosto
 - 4 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
 - 2 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
 - 2 xícaras (chá) de Milho Swift
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
 - 4 xícaras (chá) de leite
 - 200 g de Batata Pré-Frita Swift
 - Óleo para fritura
 - 1 colher (sopa) de Páprica Picante Swift
 - Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Tempere os cubos de frango com sal e pimenta.

2. Em uma panela alta aqueça o azeite e doure os cubos de frango aos poucos para criar muito líquido no fundo da panela. Deixe os cubos dourados e reserve.

3. Na mesma panela doure a cebola e o alho e adicione o milho.

4. Dissolva o amido no leite e adicione na panela mexendo sempre para engrossar.
- 5.** Retire metade do creme e bata no liquidificador. Retorne a mistura à panela e junte os cubos de frango dourados.

6. Deixe ferver rapidamente. Caso necessário acerte a textura com mais leite e temperos.

7. Frite as batatas por imersão em óleo quente. Escorra em papel absorvente e tempere com sal pimenta e páprica picante.

PRODUTOS UTILIZADOS



Batata Palito
Swift



Milho Verde
Swift



Filé de Peitos Cubos
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR