

Receitas de Mãe

<https://www.receitasdemaee.com.br>

Ajiaco Santaferenho

Ingredientes:

- 2 kg de peito de frango
- 2 kg de batata
- 1/2 kg de mandioquinha
- 4 milhos
- Sal
- Alcaparras
- Creme de leite

Modo de preparo:

1. Corte os milhos em pedaços grandes e coloque em uma panela a fogo alto com dois litros de água aproximadamente.
2. Descascar as batatas e cortar em cubos para colocar junto com os milhos.
3. Retirar a pele do frango e colocar a carne (peito de frango) junto com os outros ingredientes.
4. Lavar e descascar a mandioquinha e cortar em fatias; colocar por ultimo na panela
5. Quando o frango estiver pronto, retirar da panela para desfiar ele em pedaços médios.
6. Baixar a temperatura a fogo médio deixando que a sopa fique um pouco grossa, se ficar muito líquida esmagar umas batatas no fundo da panela.
7. Colocar sal.
8. Agregar novamente o frango antes de servir na mesa.
9. Na mesa se coloca como acompanhamentos as alcaparras e creme de leite que fica a vontade do consumidor.



Dicas de Mãe

Receita gentilmente enviada por Paula Rodriguez Villamil

Receitas de Mãe: </receitas/ajiaco-santafereno/>

Facebook: <https://facebook.com/receitasdemaee>

Copyright © 2014 Receitas de Mãe. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução sem autorização.