Salpicão de Natal!

Salpicão de Frango Natalino!!

Passei aqui para deixar uma última receitinha antes do Natal. Que tal um salpicão de frango natalino para acompanhar o peru, chester, etc…

Esse salpicão é uma receita antiga da nossa família. Todo ano ele está presente à mesa e aprendi a fazer com a vovó Ruth!

Chame sua família para ajudar…todos poderão picar alguns ingredientes que darão um sabor prá lá de especial. Aproveitem o espírito natalino de confraternização com todos reunidos à mesa tanto na preparação como na hora de comer. A alegria

começa quando estamos juntos em qualquer situação!

FELIZ NATAL!! HO…HO…HO!

Ingredientes:

2 peitos de frango inteiros com osso

2 cubos de caldo de galinha

1 xícara de erva doce picada

1 xícara de salsão picado

8 batatas cozidas picadas

2 cebolas picadas

4 maçãs picadas sem casca

1 xícara de uvas passas brancas e pretas

1 xícara de nozes picadas

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

1 vidro de palmito picado

1/2 xícara de vinagre de maçã

1/2 xícara de azeite

Tempero pronto “Fondor”

1 maço de salsinha picada

1 lata de creme de leite sem soro

maionese o quanto baste

Modo de Fazer:

Cozinhar os peitos de frango na panela de pressão com água e os cubos de caldo de galinha por aproximadamente 35 minutos.

Retirar da panela, desfiar o peito e reservar 1 xícara do caldo. Reserve.

Cozinhar as batatas picadas na pressão com água e um pouco de sal, escorrer e colocar numa travessa grande. Junte todos os outros ingredientes picados, o frango desfiado com um pouco do caldo. Tempere com sal, fondor, vinagre e azeite. Por fim coloque o creme de leite e a maionese até tudo ficar incorporado e cremoso. Sirva gelado!