

Sopa de frango com milho



Ingredientes

Caldo

1 litro de caldo de frango quente (2 tabletes de caldo de frango dissolvidos em um litro de água)
1 peito de frango cortado em cubos
6 espigas de milho cozidas e processadas (pode substituir por 2 latas de milho)
Molho branco (bechamel)
100 g de manteiga
80 g de trigo
1 cebola pequena ralada
½ litro de leite
sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela coloque a manteiga, a cebola, a farinha e deixe formar uma areia. Em seguida coloque aos poucos o leite e bata com um fuet até formar um creme. Adicione o milho processado e peneirado, corrija o sal e por último, o frango refogado. Adicione aos poucos o caldo quente adquirindo a consistência desejada. Quanto menos caldo colocar, mais espesso ele ficará.

Dica: Pode colocar algumas pitadas de curry para transformar a receita em uma culinária mais exótica.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br