

CANJA DE GALINHA



CONFEÇÃO

1. Caldo de legumes caseiro:

2. (acho que é o segredo para o sucesso desta canja)

3. Coloque os ingredientes todos na taça com a lâmina de amassar/triturar na vel. 10 por 20 segundos (repita se achar necessário, depois de raspar as paredes da taça)

4. Junte o azeite e programe Slow Cook P1 (130 graus, 5 minutos).

5. Deite este preparado em cuvetes de gelo e congele. Pode usar para canja, refogados, molhos, etc.

7. Canja de galinha:

8. Com o acessório misturador, deite a água, os cubos de caldo de legumes caseiro e o sal e programe vel 1, 100 graus, 5 minutos para ferver.

9. Junte a massa para canja, a cenoura ralada e coloque o peito de frango no cesto interior (revesti com papel vegetal e dividi em 4, mas é opcional) e programe Steam P1 (130 graus, 30 minutos).

10. Por precaução, passados 10 minutos, prima stop, abra a tampa, retire o cesto com cuidado para não se queimar e mexa. Acrescente água a ferver, se necessário. Volte a colocar o cesto com o frango e prima start.

11. A 10 minutos do final, desfie o frango cozido a vapor e adicione-o à canja. Junte também um ovo mexido e prima start novamente.

12. No final dos 30 minutos, reveja os temperos e sirva. Caso goste, decore com um raminho de hortelã.

INGREDIENTES

- CANJA DE GALINHA:
- 1 LITRO ÁGUA + ALGUMA PARA ACRESCENTAR
- 2 CUBOS DE CALDO DE LEGUMES CASEIRO (*)
- SAL GROSSO Q.B. (USEI 2 C CHÁ)
- 150 GR DE MASSA PARA CANJA (USEI PEVIDES E PÉROLAS)
- 1 CENOURA RALADA
- 1 PEITO DE FRANGO (SÓ USEI METADE, ERA MUITO GRANDE)
- 1 OVO
- (*) CALDO DE LEGUMES CASEIRO:
- CENOURA, CEBOLA, ALHO, AZEITE, SALSA, E TEMPEROS A GOSTO