

Creme de frango com batatas e bacon



Ingredientes: 1 unidade de peito de frango (com osso)
1 unidade de cebola
1 molho de salsa (pequeno)
1 load de louro
1 colher de sopa de bacon picado
1 unidade de cubo de caldo de frango
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Leve uma panela ao lume com água temperada com sal. Quando esta estiver a ferver acrescente o caldo de frango, a cebola, a salsa, as batatas e o peito de frango. Deixe cozinhar. Quando o frango estiver cozido deixe-o arrefecer e depois desfie-o. No liquidificador bata um pouco do caldo, as batatas e a cebola. Coloque numa panela o bacon e deixe fritar um pouco. Depois junte o creme batido e coloque um pouco do caldo de frango. Adicione a folha de louro, a salsa e o frango desfiado. Rectifique o sal e deixe cozer mais um pouco. Sirva esta sopa bem quente.

Sugestões Adicionais: