

CORAÇÃO CREMOSO

INGREDIENTES

Coração de frango

Caldo de bacon (1 e 1/2 tablete)

Molho de pimenta

Molho barbecue

Creme de leite

MODO DE PREPARO

Limpe os corações e retire a gordura toda

Aqueça a panela e coloque 1 colher de sobremesa de banha ou azeite

Coloque os corações sem tempero e comece a refogar, em seguida coloque os tabletes de caldo de bacon inteiro e misture até derreter

Continue mexendo no fogo médio pra alto para o até ficar mais cremoso

Adicione o creme de leite e deixe cozinhar até engrossar, mechendo pra não queimar e grudar

Sirva quente com pedaços de pão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6391-coracao-cremoso.html>