

KETO CANJA DE GALINHA

Serve: **4**
Tempo de **10** Acta
preparação:
Tempo de **30** Acta
cozedura:
Tempo total: **40** Acta

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango desossados
- 20-eixos de tomate em cubos
- ½ tsp sal
- 1 chávena de salsa
- Queijo creme de 6 saltos
- abacate
- 2 colheres de sopa de tempero de taco
- 1 chávena de caldo

de galinha DIRECÇÕES

1. Numa panela lenta colocar todos os ingredientes e cozinhar para 5-6 horas ou até o frango estar tenro
2. Bater o queijo creme no caldo
3. Quando pronto, remover e servir