

# ESTROGONOFE DE FRANGO COM CERVEJA

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande cortado em cubos
- 1 cerveja
- 1 dente de alho picado
- sal e pimenta a gosto
- 1 cebola picada
- 1 copo de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho
- batata palha a gosto

## MODO DE PREPARO

- Tempere o frango a seu gosto.
- Em seguida, ferver o frango, mas não deixe cozinhar.
- Tire da água e escorra bem.
- Frite o frango até dourar, e logo após acrescente a cebola e o alho até dourar.
- Após isso, acrescente o molho de tomate.
- Em seguida, adicione a cerveja até cobrir todo o conteúdo da panela.
- Deixe ferver bastante para evaporar completamente o álcool da cerveja.
- Em seguida, acrescente o creme de leite e deixe ferver por mais 3 minutos.
- Sirva e acrescente arroz e batata palha, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15017-estrogonofe-de-frango-com-cerveja.html>