

ESTROGONOFÉ 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, fervente o frango, mas não deixe cozinar.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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