

ISCA DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

500 g de filé de frango cortado em iscas ou cubos e temperado à gosto

1/2 cebola fatiada

50 g de azeitona sem caroço fatiadas

4 colheres (sopa) de maionese

2 colheres (sopa) de mostarda

1 xícara de (chá) de água

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o óleo ou azeite e frite as iscas de frango já temperado (eu usei: limão, sal, curry e tempero pronto para aves), colocando um pouco de água para que fiquem mais macios.

Deixe cozinhar um pouco e secar a água.

Quando estiverem dourados, retire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira aproveitando o fundo que se formou com a fritura do frango, aqueça a cebola até que murchem, se necessário pingue um pouco de água para que não queimem.

Em seguida, coloque a água e a maionese e mexa até que a maionese se dissolva e forme um creme.

Acrescente a mostarda e as azeitonas.

Se quiser o molho mais ralo acrescente um pouco mais de água, se quiser mais grosso, acrescente um pouco mais de maionese.

Experimente o sal, eu não costumo colocar sal, pois já coloco no tempero do frango.

Quando começar a borbulhar, volte com o frango para a frigideira e misture ao molho e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17921-isca-de-frango-ao-molho-de-mostarda.html>