

SOBRECOXA DESOSSADA COM BATATA AO CREME BRANCO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacote de sobrecoxa de frango

2 batatas pequenas ou médias (de sua preferência)

1 cebola média

6 dentes médio de alho

sal e temperos de acordo com sua preferência (eu uso orégano, alecrim, alho, cebola)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em uma panela de sua preferência, cortadas na vertical ou em rodela, tanto faz.

Adicione 1 sachê de tempero de salada daqueles que vem em pacotinhos, para dar essência na batata.

Após cozinhar as batatas, tire da água e reserve.

Deixe o frango já temperado para facilitar o processo.

Escolha uma panela média, que caiba 5 sobrecoxas desossadas.

Frite toda a cebola picada até querer dourar, adicione o alho neste momento.

Frite-os e adicione o frango.

Para tirar o osso do frango, é só pegar uma faca boa de corte e seguir limpando o osso pra retirar ele.

A sobrecoxa abre e fica bem maior que o tamanho dela.

Faça seu frango e reserve-o quando estiverem prontos.

Em um refratário grande coloque distribuídos, o frango e as batatas.

Frite alho e cebola picada, no azeite ou óleo.

Adicione leite misturado com 2 colheres de trigo, mexa até engrossar e reserve.

Coloque esse creme em cima do frango e batata.

Adicione fatias de mussarela e leve ao forno por 20 minutos ou no micro-ondas por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18109-sobrecoxa-desossada-com-batata-ao-creme-branco-com-queijo.html>