

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 rodélas, 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>