

FRANGO ASSADO EL CHAPLIN DOURADO

INGREDIENTES

1 frango
2 cebolas picadas
3 tomates ralados
10 fios de cebolinha verde
óregano a gosto
caldo de frango líquido
limão maduro
salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Despene o frango sem deixar penas, depois corte as partes não desejadas e jogue os fora.

Cozinhe o frango com água quente e sal grosso, quando o sal grosso estiver mole retire o frango do fogo e despeje-o em um recipiente.

Pique as cebolas em cubinhos, abra o frango e coloque as cebolas picadas.

Rale os tomates e pique a cebola verde, depois abra o frango novamente, coloque a cebola verde e o tomate.

Espalhe a salsa pelo frango, corte o limão e esprema sobre o frango.

Abra o frango novamente, despeje o caldo de frango líquido e espalhe o orégano sobre o frango.

Em uma forma, coloque o frango e depois leve ao forno até o frango doure.

Quando o frango dourar, retire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22619-frango-assado-el-chaplin-dourado.html>