COXAS DE FRANGO DELICIOSAS

INGREDIENTES

4 coxas

molho de pimenta a gosto

2 limões

1 sazón sabor do nordeste

2 dentes de alho

sal a gosto

1 lata de milho verde

1 cebola picada

coentro a gosto

tomates maduros a gosto

1/2 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas com o molho, os limões, o alho, o sazón e o sal, reserve na geladeira por 2 horas.

Em uma panela aquecida, doure as coxas de frango em sua própria gordura.

Acrescente a cebola, 1/2 xícara de chá de água, tampe a panela e cozinhe por 15 minutos.

Junte os tomates, o milho e cozinhe por mais 15 minutos.

Acerte o sal, desligue o fogo, junte o cheiro verde e sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26800-coxas-de-frango-deliciosas.html