

FRANGO AO MOLHO DE CERVEJA

INGREDIENTES

2 coxas com sobrecoxas de frango (pode ser juntas ou separadas)

1 lata cerveja clara

1 lata cerveja escura

1 pacote creme de cebola

1 limão

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Temperar as coxas e sobrecoxas com sal e o limão.

Deixe pegar o tempero por pelo menos 1 hora.

Em uma panela, colocar bastante óleo para fritar as coxas (o suficiente para cobrir as coxas totalmente). Deixar o óleo bem quente e fritar uma a uma as coxas por, aproximadamente, 1 minuto ou o suficiente para ficarem bem marronzinhas e com a pele bem sequinha.

Depois de fritas, colocar em uma panela, acrescentar o creme de cebola por cima e adicionar as cervejas clara e escura sem mexer.

Deixar cozinhar por, aproximadamente, uns 40 minutos ou até engrossar bem o caldo que irá formar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28718-frango-ao-molho-de-cerveja.html>