

ESTROGONOFE DE FRANGO COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de frango
1/2 xícara de vinagre
noz moscada a gosto
tempero pronto para frango a gosto
limão a gosto
4 colheres rasas de margarina
mostarda escura a gosto
1/2 caixa ou lata de creme de leite
3/4 de xícara de cream cheese
batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos.
Tempere com o vinagre, o tempero, a noz moscada e o limão.
Coloque em uma panela a margarina.
Quando ela derreter, coloque o frango em fogo baixo.
Quando o frango estiver esbranquiçado retire parte do molho.
Coloque a mostarda.
Coloque o creme de leite e espere até ele ficar cremoso.
Coloque o cream cheese, mexa e desligue o fogo.
Leve ao prato e decore com a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30666-estrogonofe-de-frango-com-cream-cheese.html>