

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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