ESTROGONOFE A LA CONSTANTINA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango sem osso cortado em filés

1 kg de tomate sem pele

3 cebolas grandes cortadas em cubos

Temperos para o frango (alho desidratado a gosto, cebolinha desidratada a gosto, molho de soja)

Óleo

170 g de champignon

2 colheres de maionese

2 colheres de catchup

2 colheres de mostarda

1 caixinha de creme de leite

1 fatia de presunto para cada filé de frango

sal a gosto

manjericão a gosto

1 dose de conhaque

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de frango com o alho, a cebolinha e o molho de soja.

Enrole cada filé de frango com uma fatia de presunto até formar uma trouxinha.

Amarre com uma linha e reserve.

Refogue a cebola em 1 xícara de óleo.

Em outra panela com óleo, frite as trouxinhas até ficarem douradas e reserve.

Espere a cebola dourar e acrescente o tomate picado para iniciar o molho.

Uma dica para tirar a pele do tomate é deixá-lo sobre a chama do fogão por alguns segundos até que solte a pele.

Enquanto o molho cozinha, pegue as trouxinhas e corte-as em formato de medalhões.

Quando o molho estiver pronto passe em uma peneira.

Acrescente os medalhões ao molho.

Acrescente a dose de conhaque, a maionese, o catchup e a mostarda e misture bem.

Coloque uma pitada de manjericão e uma colher de sobremesa de molho de soja.

Coloque o creme de leite e misture bem.

Em seguida coloque o champignon e está pronto!

Coloque o sal durante o preparo do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33094-estrogonofe-a-la-constantina.html