

ESTROGONOFE DE FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango de mais ou menos 1 kg cortado em cubos
- 4 dentes de alho amassados com 1/2 colher de café de sal
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 pitadas de tempero fondor para aves
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 cálice de vinho tinto ou conhaque
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 copo de requeijão
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 3 colheres de sopa de catchup
- 1 colher de chá de mostarda
- 50 g de champignon
- salsa e cebolinha picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o alho, vinagre e o tempero fondor, deixe na geladeira por 20 minutos.

Coloque em uma panela a manteiga e a cebola e deixe até murchar ou ficar transparente.

Acrescente o frango, o caldo de frango e 1/2 xícara de água, deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo ou até ficar macio.

Destampe a panela e deixe secar um pouco o caldo por mais 10 minutos.

Coloque o champignon e depois o vinho e flambe.

Coloque o creme de leite, misturando bem.

Coloque o molho de tomate, a mostarda e o catchup.

Desligue o fogo e acrescente o requeijão, misturando bem.

Por fim acrescente a salsa e a cebolinha, misture.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33783-estrogonofe-de-frango-divino.html>