

FRANGO DELICIOSO DA D.LAURA

INGREDIENTES

1 kg de pedaços de frango (coxa , sobrecoxa ou de sua preferência)

3 cebolas médias cortadas em rodelas

óleo

200 ml de água

alho socado a gosto

3 pacotes de sazón (galinha ou sabor do nordeste)

temperos secos (tipo chimichurri) ou a seu gosto

MODO DE PREPARO

Frite as cebolas no óleo até ficarem queimadas e reserve.

Na mesma panela coloque um pouco de óleo e acrescente o frango, o alho e os temperos secos de sua preferência.

Coloque o sazón e deixe cozinhar até secar toda a água.

Bater no liquidificador as cebolas queimadas e a água até formar um creme homogêneo. Misture o creme ao frango e deixe apurar um pouquinho em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34289-frango-delicioso-da-d-laura.html>