

# ESTROGONOFE DIVINO

## INGREDIENTES

500 a 700 g de peito de frango  
2 dentes de alho  
cebola a gosto  
óleo para fritar o alho e a cebola  
2 sachês de sazón amarelo  
orégano  
sal  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
2 caixinhas de creme de leite  
3 colheres de sopa de catchup  
3 colheres de sopa de mostarda

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em pequenos cubinhos e reserve.

Frite o alho e a cebola e acrescente o frango para cozinhar.

Coloque os dois sachês de sazón, o orégano a gosto e o sal, mexa.

Quando o frango estiver totalmente cozido, acrescente a lata de milho e a de ervilha. Mexa novamente para que misture.

Acrescente as duas caixinhas de creme de leite e mexa novamente.

Em seguida, acrescente o catchup e a mostarda-. Se achar que ainda está fraco, acrescente o catchup e a mostarda a gosto.

Mexa tudo e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35985-estrogonofe-divino.html>