

ESTROGONOFÉ DE FRANGO KEREN

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
1 lata de creme de leite
1 lata de milho
1 extrato de tomate elefante
1 colher de margarina
1 pontinha da colher de sopa de alho
1 colher de catchup
1 colher de mostarda
1 colher de maionese

MODO DE PREPARO

Coloque o peito de frango de molho na água com vinagre de álcool durante 30 minutos.

Frite o alho na margarina até dourar.

Coloque o peito de frango cortado em cubos no fogo baixo, mexa bem e deixe por 20 minutos ou até cozinhar.

Acrescente o creme e leite e mexa bem.

Coloque 1 colher de mostarda.

Coloque 1 colher de catchup.

Acrescente a maionese.

E por último coloque a latinha de milho sem a água e deixe por mais 10 minutos no fogo.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38025-estrogonofo-de-frango-keren.html>