

# ESTROGONOFE DE FRANGO RÁPIDO DA LU

## INGREDIENTES

500 g de peito de frango desossado  
1 cebola média picada em cubos  
4 colheres de sopa de extrato de tomate  
2 colheres de sopa de ketchup  
1 colher de sopa de mostarda  
2 caixas de creme de leite  
150 ml de conhaque  
150 g de champignon fatiados  
2 dentes de alho amassados  
sal a gosto  
tempero em pó para frango a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique o peito de frango em pequenos cubos e tempere com alho, sal e o tempero em pó.  
Depois de temperado refoque o peito de frango em uma panela de pressão e deixe fritar.  
Depois de frito coloque água quente até cobrir e coloque na pressão.  
Assim que a água secar mexa com uma colher e os cubos de frango vão se desfiando sozinhos.  
Depois que desfiar passe o frango para uma frigideira, e coloque o conhaque para poder flambar .  
Depois de flambar acrescente a cebola, misture um pouco e acrescente o champignon e mexa novamente.  
Acrescente o extrato de tomate, o ketchup e a mostarda, mexa mais um pouco e desligue o fogo para acrescentar o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38971-estrogonofe-de-frango-rapido-da-lu.html>