

ESTROGONOFE DE FRANGO À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

2 peitos de frango
3 cebolas médias cortadas em cubinhos
3 tomates médios cortadas em cubinhos
1 pimentão cortados em cubinhos
2 cubos de caldo de carne
4 caixas de creme de leite
1 litro de leite
1 caixa de ketchup
5 colheres de sopa de amido de milho
1 limão
100 g azeitonas sem caroço
100 ml de conhaque
100 g cogumelos
1 colher molho de mostarda
100 ml de azeite
1 xícara de salsinha e cebolinha picadas
sal, pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifes finos, em seguida corte os bifes em tiras finas, tempere com tempero completo, o caldo de limão e o azeite.

Divida o frango em 4 porções.

Divida o azeite com o caldo de galinha, as azeitonas e a cebola em 4 porções.

Em uma panela grande aqueça a primeira porção do azeite, o caldo de galinha, as azeitonas e a cebola e frite 1 porção de frango.

Repita essa etapa até completar a quarta porção.

Junte tudo novamente na mesma panela, coloque o conhaque e reserve um pouco numa concha de cabo longo.

Ligue uma chama do fogão e leve a concha com o conhaque até que forme uma pequena chama, leve a concha para a panela para flambar o frango.

Mexa com cuidado até apagar o fogo e tenha atenção com o fogo na panela.

Acrescente o pimentão, o tomate e misture.

Coloque o amido salpicando e misture.

Adicione o leite aos poucos e quando ferver acrescente o creme de leite e o ketchup.

Misture tudo e acrescente o cogumelo, o cheiro verde, a pimenta e sal (a gosto)

Sirva com arroz branco, alface cortada bem fininha e batata palha.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39310-estrogonofe-de-frango-a-moda-kukalucas.html>