GALINHA BÊBADA

INGREDIENTES

10 pedaços de frango (coxa ou sobrecoxa)

1 caldo de galinha

1 caldo de legumes

2 colheres de chá de sal

2 colheres de sopa alho picado

1/2 xícara de cebola picada

3 colheres de molho shoyu

Tempero verde a gosto

1 pacote de creme de cebola

1 lata grande (aproximadamente 450 ml) de cerveja branca

MODO DE PREPARO

Coloque em um refratário a galinha sem a pele.

Misture o sal, o caldo de legumes, a galinha com o molho shoyu e deixar descansar por alguns minutos.

Em uma panela doure o alho e a cebola, coloque a galinha e deixe fritar uns minutos.

Misture o creme de cebola com a cerveja e junte a galinha, tampe a panela e deixe cozinhar.

Espere o molho engrossar e misture o tempero verde.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41344-galinha-bebada.html