

# ESTROGONOFE DE FRANGO COM COXA E SOBRECOXA

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 2 coxas com sobrecoxas
- 1 cebola pequena
- 1 lata ou caixa de creme de leite fresco
- 1 colher rasa de molho de pimenta
- 1 colher de mostarda
- 1 colher de catchup
- 1 colher de maionese
- Óleo ou azeite de oliva
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o peito e as sobrecoxas em cubo (deixe um pouco de carne no osso da coxa e sobrecoxa).

Tempere como de costume.

Refogue a cebola com o óleo ou azeite quando estiver dourado coloque o frango.

Deixe cozinhar por 30 minutos.

Verifique o sal.

Acrescente um pouco de água se secar (espere 2 minutos).

Depois acrescente a mostarda, o catchup, a maionese misture bem e acrescente o creme de leite fresco.

Deixe cozinhar 3 minutos.

Sirva quente e acompanhado de batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43066-estrogonofe-de-frango-com-coxa-e-sobrecoxa.html>