

ESTROGONOFÉ DE FRANGO DA HÉRICA

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso, cortados em cubos
4 colheres de sopa de manteiga/margarina com sal
4 tomates médios sem pele e sem semente picados
1 cebola média picada
1 pacote de molho de tomate temperado
1 lata de creme de leite
1 copo de queijo ralado
6 champignons picados
 $\frac{1}{2}$ limão espremido
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de açúcar
3 colheres de sopa de mostarda
3 colheres de sopa de catchup
3 colheres de sopa de shoyu
3 colheres de sopa de molho inglês
orégano, sal e pimenta a gosto
2 pacotes batata palha

MODO DE PREPARO

Em um refratário tempere o frango em cubos com o limão.

Em uma panela, frite a cebola com a manteiga até dourar. Coloque os cubos de frango e deixe os cozinhar com a tampa da panela fechada.

Acrescente os tomates e deixe a água que o próprio frango soltar em seu cozimento amolecer o tomate até virar uma poupa de molho.

Acrescente o pacote de molho pronto, sempre mexendo deixando levantar fervura e acrescente o açúcar e os champignons picados.

Na sequência coloque o catchup, mostarda, shoyu, molho inglês, sal, orégano e a pimenta, deixando o molho bem vermelho.

Acrescente o queijo ralado e o creme de leite, mexa para unir os ingredientes e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e batata palha.