

# ESTROGONOFE 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 requeijão cremoso
- 6 champignons picados
- ½ limão espremido
- ½ 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 o champignons picados.

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

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

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43502-estrogonofe-de-frango-da-herica.html>