

FRANGO ALBOCHAREL

INGREDIENTES

3 kg de coxa e sobrecoxa com a pele

2 colheres de mostarda

280 g de catchup

3 colheres de sopa de molho inglês

Suco de 1 limão

1/2 xícara de azeite extra virgem

1 cebola grande picada

1 colher rasa de sal ou a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite até dourar, sem queimar.

Acrescente o restantes dos ingredientes, deixe por uns 3 minutos e desligue.

Separe as coxas das sobrecoxas e arrume na forma com a pele para cima.

Jogue o molho em cima, cubra com papel alumínio e leve para assar.

Depois de 2 a 3 horas tire o alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50210-frango-albocharel.html>