

COXA DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 2 kg de coxa de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de 300 ml de cerveja branca
- Suco de 2 limões
- 1 litro de água
- Tempero a gosto (salsinha, cebolinha e alho)

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a gosto com apenas uma quantidade mínima de sal.

Dissolva o creme de cebola em um litro de água fria.

Misture a isso o suco de limão e a cerveja, disponha as coxas de frango em uma assadeira e regue com o creme.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos, retire o papel alumínio e mantenha no forno por mais 210 minutos.

Sirva em seguida com o acompanhamento que preferir (arroz branco, saladas etc).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50957-coxa-de-frango-com-creme-de-cebola.html>