

FILÉ DE FRANGO CREMOSO HELLMANN'S

INGREDIENTES

2 filés de frango
1 dente de alho
2 limões
1/2 cebola fatiada em rodela finas
2 colheres de sopa bem cheias de maionese Hellmann's
Pedacos de bacon
Azeite
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho espremido, suco de um limão, sal e pimenta do reino. Deixe descansar por 20 minutos.

Aqueça a panela com um fio de azeite. Grelhe os filés em fogo médio, reservando o tempero que restar.

Retire os filés, pique-os em pedaços e reserve.

Frite na mesma panela o bacon. Reserve.

Frite a cebola na mesma panela. Mexa bem para que o tempero do fundo a envolva, então, coloque 1/4 de xícara de água e deixe refogar até quase secar.

Acrescente o bacon e a carne. Coloque a maionese e o suco de meio limão, mexa bem até obter um creme homogêneo.

Sirva com arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53254-file-de-frango-cremoso-hellmanns.html>