FRANGO A ESPAÑOLA DA LYA

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso (aproximadamente de 1 kg cada)

1 limão

1 fio de óleo ou azeite

3 dentes de alho

1 cebola média

100 g de azeitonas

1 lata de molho de tomate

Temperos a gosto

1 pacote de queijo ralado

1 pacote de batata palha

1 pote de requeijão

MODO DE PREPARO

Corte os peitos de frango em cubos e tempere com limão, dois dentes de alho e sal. Aqueça uma panela com o óleo e doure o alho e a cebola.

Refogue o frango e coloque o molho de tomate, as azeitonas e deixe cozinhar.

Depois de cozido, pegue uma travessa e unte com o requeijão. Em seguida, deite o frango que acabou de sair do fogo e está com bastante molho em cima do requeijão. Depois, forre o frango com batata palha e polvilhe com queijo ralado.

Sirva com arroz branco e salada de alface, tomate e palmito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54405-frango-a-espanola-da-lya.html