FRANGO À MEXICANA

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR O FRANGO:

Para temperar o frango:1,5 kg de coxa e sobrecoxa

3 dentes de alho amassados

1 colher de sopa rasa de cominho

Colorau a gosto

1 saquinho de tepero pronto tipo sazón

2 colheres de azeite de oliva

PARA MOLHO:

Para molho:1 pacote de queijo ralado

Coentro picadinho a gosto

1 cebola média ralada

1 pote de maionese

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Misture todos os ingredientes fazendo uma pasta.

Depois misture nas coxas uma a uma e coloque em uma forma.

Leve ao forno para gratinar até ficar bem dourado.

Não precisa untar a forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55115-frango-a-mexicana.html