

ESTROGONOFE DE FRANGO COM CONHAQUE

INGREDIENTES

1 kg filé de frango sassami
1 dente de alho
sal a gosto
pimenta a gosto
20 ml de azeite
25 g de manteiga
100 ml de conhaque
34 g de creme de cebola
100 ml de ketchup
395 ml de creme de leite
60 ml de mostarda

MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em cubos e o dente de alho em lâminas finas
Tempere o filé de frango com o alho, o sal e a pimenta; reserve por 10 minutos
Em uma panela coloque o azeite e a manteiga; frite o filé temperado
Em seguida, acrescente o conhaque e flambe (coloque fogo dentro da panela)
Quando quiser cortar o fogo da panela, adicione o creme de cebola e mexa até misturar bem
Acrescente o ketchup e mexa até misturar bem
Acrescente o creme de leite e mexa bem
Desligue o fogo, acrescente a mostarda e mexa até misturar bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10726-estrogonofe-de-frango-com-conhaque.html>