

# FRANGO CROCANTE NA CERVEJA, O MELHOR DE TODOS!

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de coxas e sobrecoxas de frango

1 colher de sopa cheia de mostarda

2 colheres de sopa de orégano

10 dentes de alho amassados

2 cebolas médias picadas

3 colheres cheias de maionese

1 colher rasa de pimenta do reino

1/2 copo de requeijão de vinagre branco

2 colheres de sal

Para assar:

1 lata de cerveja clara (adicionar apenas no momento de assar)

1 kg de batatas médias sem casca e cortadas ao meio

1 celola grande fatiada

Forma grande untada com manteiga ou margarina

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da marinada com o frango

Não coloque a cerveja neste momento

Armazene na geladeira de um dia para o outro

Acomode na forma o frango com a pele virada para baixo com as batatas e por cima despeje o caldo da marinada e a cerveja

Asse por 30 minutos em fogo alto

Retire a forma do forno com cuidado e com o auxílio de uma concha elimine o excesso de líquido

Vire os pedaços de frango para que a pele fique para cima

Espalhe a cebola fatiada por cima

Asse por mais 30 minutos ou até a pele dourar

Informações Adicionais

Dicas: Pode-se utilizar o caldo eliminado para fazer farofa. Acompanhe com macarronada com molho tomate e manjericão. Retire a pele apenas no momento de comer para não ressecar o frango. Esta receita pode ser servida à crianças porque o álcool evapora durante a preparação. Pode-se substituir o vinagre por vinho branco seco.

<https://areceitadavez.com.br/receita/13817-frango-crocante-na-cerveja-o-melhor-de-todos.html>