**Estrogonofe de Frango**

**Ingredientes**

* 1 Kg peito de frango sem pele
* 1 tablete de caldo de galinha
* 3 colheres de sopa de óleo
* 2 latas de creme de leite sem soro
* 2 colheres de sopa de molho de tomate
* 2 colheres de sopa de ketchup
* 2 colheres de sopa de mostarda
* Champignon
* Bata palha e arroz branco para acompanhar

**Modo de preparo**

1. Em uma panela em fogo médio, acrescente o óleo e o caldo de galinha, dissolva o caldo, logo em seguida coloque o frango picado em cubos e deixe cozinhar, sempre dando uma olhadinha para não queimar.
2. Assim que o frango estiver bem cuzido, acrescente o molho de tomate, o katchup, a mostarda e champignon a gosto.
3. Abaixe o fogo e coloque o creme de leitem mexa bem até tudo ficar homogêneo.
4. Está pronto para servir.