

STROGONOFF DE FRANGO

INGREDIENTES:

1,5 kg de peito de frango sem osso cortado em cubinhos

1 cebola ralada

4 tomates sem pele e sementes

1 colher de sopa de manteiga

sal e pimenta a gosto

ketchup a gosto (vai depender se você gosta dele mais clarinho ou mais vermelho)

1 colher de mostarda

1 lata de creme de leite

2 colheres de conhaque

1 tablete de caldo de galinha



MODE DE PREPARO:

Em uma panela derreta a manteiga e doure a cebola. Em seguida acrescente o frango e deixe refogar. Acrescente os tomates em cubos ou em pedacinhos bem pequenos, assim depois de cozidos eles desmanchem no molho. Quando o frango estiver macio, flambe com o conhaque* e logo depois acrescente o sal e um caldo de galinha e deixe cozinhar. Acrescente o ketchup e a mostarda e por último o creme de leite.