#Strogonoff de Frango

###Ingredientes

- 3 peitos de frango cortados em cubos

- 1 dente de alho picado

- sal e pimenta a gosto

- 1 cebola picada

- 2 colheres (sopa) de maionese

- 1 colher de manteiga

- 1/2 copo de ketchup

- 1/3 copo de mostarda

- 1 copo de cogumelos

- 1 copo de creme de leite

- batata palha a gosto

###Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o frango, o alho, a maionese, o sal e a pimenta.
2. Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e doure a cebola.
3. Junte o frango temperado até que esteja dourado.
4. Adicione os cogumelos, o ketchup e a mostarda.
5. Incorpore [o creme de leite](https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/creme-de-leite-fresco-caseiro-de-caixinha-e-mais/) e retire do fogo antes de ferver.
6. Sirva com arroz branco e batata palha.