**Frango Guisado**

**Ingredientes**

* ½ quilo de peito de frango sem pele
* 1 tablete de caldo de galinha
* 1 cebola picada
* 1 pimentão picado
* 1 pimenta de cheiro picado
* ½ colher de sal
* ½ colher de pimenta de reino
* ½ colher de coentro
* 1 dente de alho picado
* 2 batatas picadas
* 1 cenoura picada

**Modo de Preparo**

1. Em um pote, pegue o frango e tempere com sal, pimenta de reino, coentro e alho, deixe descansar.
2. Em uma panela de pressão, com um fio de óleo, refogue a cebola, o pimentão e pimenta de cheiro.
3. Depois coloque o frango, espere um tempo.
4. Coloque um copo de água até borbulhar
5. Adicione mais um copo de água, junto com as batatas e cenoura.
6. Espere borbulhar e feche a tampa.
7. Depois de 10 minutos está pronto.