STROGONOFF DE FRANGO

**Ingredientes**

* 1. 4 colheres (sopa) de manteiga
  2. 1 kg de filé de frango em tiras finas
  3. 2 cebolas picadas
  4. meia colher (sopa) de sal
  5. 1 pitada de pimenta-do-reino moída
  6. meia xícara (chá) de conhaque
  7. 200 g de champignons em conserva fatiados
  8. 3 colheres (sopa) de purê de tomate
  9. 1 colher (sopa) de mostarda
  10. 2 colheres (sopa) de ketchup
  11. 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite

**Modo de Preparo**

**1.** Em uma frigideira grande, derreta três colheres (sopa) da manteiga e doure o frango, aos poucos, em fogo alto.

**2.** Retire a carne e coloque a manteiga restante.

**3.** Doure a cebola, junte o frango, tempere com o sal e a pimenta. Despeje o conhaque, espere aquecer e incline levemente a frigideira para flambar o conhaque. Aguarde acabar a chama.

**4.** Junte os champignons, tampe a frigideira e deixe por alguns minutos.

**5.** Acrescente o purê de tomate, a mostarda e o ketchup, misture bem. Abaixe o fogo, deixe por cerca de 5 minutos, com a frigideira tampada.

**6.** Incorpore delicadamente o NESTLÉ Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver.

**7.** Sirva com arroz branco.