

# ESTROGONOFE DE FRANGO COM CONHAQUE

## INGREDIENTES

1 kg filé de frango sassami  
1 dente de alho  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
20 ml de azeite  
25 g de manteiga  
100 ml de conhaque  
34 g de creme de cebola  
100 ml de ketchup  
395 ml de creme de leite  
60 ml de mostarda

## MODO DE PREPARO

Corte o filé de frango em cubos e o dente de alho em lâminas finas  
Tempere o filé de frango com o alho, o sal e a pimenta; reserve por 10 minutos  
Em uma panela coloque o azeite e a manteiga; frite o filé temperado  
Em seguida, acrescente o conhaque e flambe (coloque fogo dentro da panela)  
Quando quiser cortar o fogo da panela, adicione o creme de cebola e mexa até misturar bem  
Acrescente o ketchup e mexa até misturar bem  
Acrescente o creme de leite e mexa bem  
Desligue o fogo, acrescente a mostarda e mexa até misturar bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10726-estrogonofe-de-frango-com-conhaque.html>