Frango assado na cerveja

www.receitasdafia.com/receitas/frango-assado-na-cerveja

Frango assado na cerveja é uma receita muito, mas muito fácil de fazer. Fica uma delícia e você vai precisar de apenas 3 ingredientes !

90 minutos 5 porções

Ingredientes

- 1 kg de sobrecoxa de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 lata de cerveja

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C, forno médio.
2. Retire o excesso de gordura das sobrecoxas de frango.
3. Unte uma assadeira quadrada de 20x30cm com azeite e coloque o frango dentro.
4. Espalhe o creme de cebola para temperar o frango, incluindo a parte entre a pele e a carne.
5. Abra uma lata de cerveja e espalhe sobre o frango.
6. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1h20m.
7. Passado esse tempo, retire o papel alumínio e volte ao forno para dourar o frango.
8. Depois que dourar, desligue o forno e sirva em seguida.
9. Essa receita acompanha muito bem com Batata Gratinada.

Veja também: Frango a passarinho sequinho e crocante