

Coxa de frango no creme de cebola



Ingredientes:

- 1 kg de coxa e sobrecoxa de frango
- 1 pacote de creme de cebola
- 4 colheres (sopa) de maionese
- 3 batatas grandes cortadas em quatro partes
- ½ xícara (chá) de vinho tinto suave
- Sal, coentro e cheiro-verde a gosto

Modo de preparo:

Separe a coxa da sobrecoxa, tire as gordurinhas e as não peles. Faça alguns cortes leves para o tempero penetrar. Numa fôrma coloque as coxas e sobrecoxas e adicione o sal, o coentro, e o cheiro-verde a gosto. Adicione o vinho e mexa bem com as mãos. Deixe descansar por 2 horas na geladeira virando de vez em quando. Em seguida coloque o creme de cebola, a maionese e junte as batatas, mexendo novamente até ficar uma mistura uniforme. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno alto 280°C por 1 hora. Retire o papel alumínio e deixe mais 15 minutos para dourar. Sirva em seguida.