

## Galinha na cerveja

**12** pedaços coxa ou sobrecoxa, com osso e sem pele  
**2** garrafas Long Neck cerveja Malzbier  
**1** pacote creme de cebola  
**12** fatias pão torrado  
**2** colheres de sopa azeite

Em uma panela de ferro, aqueça o azeite e dê uma fritada nos pedaços de frango. Quando a carne estiver com aparência externa de cozida, adicione o creme de cebola e as cervejas. Cozinhe por cerca de uma hora ou até o frango ficar bem cozido, quase soltando do osso. Coloque os pedaços de frango em um prato refratário retangular, cubra com o pão torrado e coloque por cima o molho resultante do cozimento. Leve em forno pré-aquecido a 180°C por alguns instantes (até o molho começar a borbulhar).

Source: [www.chefrs.com.br](http://www.chefrs.com.br) | (Servings: 4)