

Στήθος κοτόπουλο μεμανιτάρια, λευκό κρασί και



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 4 στήθη κοτόπουλο
 - 80 γρ. ελαιόλαδο
 - 250 γρ.μανιτάρια στρογγυλά, κομμένα σε λεπτές φέτες
 - 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
 - 100 γρ. λευκό κρασί
 - 200 γρ. ζωμό κοτόπουλο
 - 60 γρ. βούτυρο κρύο
 - 10 γρ. θυμάρι, ψιλοκομμένο
 - 5 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
 - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ 45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο Αλατίζουμε το κοτόπουλο και από τις 2 πλευρές. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε 50 γρ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κοτόπουλο από τη μεριά της πέτσας, μέχρι να πάρει πολύ καλό χρώμα. Γυρίζουμε πλευρά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σοτάρουμε και από αυτήν την πλευρά μέχρι να πάρει και αυτή χρώμα και το κοτόπουλο να είναι σχεδόν μαγειρεμένο. Αποσύρουμε το κοτόπουλο από το τηγάνι, πετάμε τα λίπη και δυναμώνουμε τη φωτιά.

Προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και σοτάρουμε ταμανιτάρια μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν έντονο χρώμα. Προσθέτουμε το σκόρδο και μόλις μυρίσει αλατίζουμε, σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.

Ρίχνουμε τον ζωμό, φέρνουμε σε βρασμό και προσθέτουμε το κοτόπουλο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε το κοτόπουλο με μανιτάρια, κλείνουμε το τηγάνι με ένα καπάκι και σιγομαγειρεύουμε μέχρι να ψηθεί το κοτόπουλο.

Βγάζουμε το κοτόπουλο από το τηγάνι, δυναμώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να συμπυκνωθούν τα υγρά στο μισό. Προσθέτουμε το θυμάρι, τον μαϊντανό και το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Image not found or type unknown



Για το ποτό που ταιριάζει στο πιάτο

Συνήθως τα λευκά κρέατα ταιριάζουν με λευκά κρασιά. Στο συγκεκριμένο πιάτο, χρησιμοποιούμε και αρκετά λιπαρά στοιχεία, όπως λάδι και βούτυρο. Θα πρέπει λοιπόν το λευκό κρασί που θα επιλέξουμε να έχει και αρκετά τονισμένη οξύτητα. Τα μανιτάρια, το θυμάρι και ο μαϊντανός, μας παροτρύνουν να συνοδεύσουμε το πιάτο μ' ένα λευκό κρασί από την ανάμειξη των ποικιλιών Ασύρτικο και Sauvignon Blanc. Το Ασύρτικο έχει γήινο αρωματικό χαρακτήρα και θα ταιριάξει με αυτόν των μανιταριών ενώ το Sauvignon Blanc απ' την άλλη έχει έντονο βοτανικό χαρακτήρα και θα συνδυαστεί ωραία με το θυμάρι και τον μαϊντανό.