

Κοτόπουλο μεμανιτάρια και μαυροδάφνη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

Συστατικά

- 3 φιλέτα στήθος κοτόπουλο με δέρμα, κομμένα στα 2
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 50 γρ. βούτυρο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 500 γρ. μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- 150 γρ. μαυροδάφνη
- 250 γρ. ζωμό κοτόπουλο
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο μαϊντανό

Για το σερβίρισμα

Ρύζι μπασμάτι

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σκουπίζουμε καλά τα φιλέτα και αλατοπιπερώνουμε καλά. Σε ένα μεγάλο τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο με 1 κ.σ. βούτυρο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κοτόπουλο σε 2 δόσεις μέχρι να πάρουν τα στήθη καλό χρώμα και από τις 2 πλευρές. Αφαιρούμε από το τηγάνι σε ένα πιάτο και τα κρατάμε ζεστά.
- Αφαιρούμε όλο το λίπος από το τηγάνι εκτός από 1 κ.σ. και σε αυτό σοτάρουμε τα κρεμμύδια και ταμανιτάρια σε μέτρια φωτιά, μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους και να μαλακώσουν.
- Αφήνουμε στο τηγάνι μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά από ταμανιτάρια.
- Προσθέτουμε τη μαυροδάφνη και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να εξατμιστεί σχεδόν όλο το κρασί.
- Προσθέτουμε το ζωμό του κοτόπουλου, μαζί με το κοτόπουλο και ό,τι ζουμιά έχουν μείνει στο πιάτο. Σκεπάζουμε, σιγοβράζουμε και γυρίζουμε μια φορά το κοτόπουλο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για 15 λεπτά περίπου μέχρι να μαγειρευτεί.
- Σιγοβράζουμε τη σάλτσα μέχρι να “πιεί τα ζουμιά της”. Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το υπόλοιπο βούτυρο και το αφήνουμε να λιώσει σιγά-σιγά, ανακατεύοντας ελαφρά.
- Σερβίρουμε το κοτόπουλο μαζί με τη σάλτσα, ρύζι μπασμάτι και μαϊντανό.

Πηγή: akispetretzikis.com