

Κοτόπουλο με αρακά στη γάστρα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 20 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 55 – 60 Λεπτά

Κοτόπουλο – 1200 γρ

Αρακάς – 500-600 γρ

Ρύζι – 1 φλιτζάνι τσαγιού

Καρότα – 2 τεμ

Κρεμμυδάκια φρέσκα – 3 τεμ ψιλοκομμένα

Κρεμμύδι ξερό – 1 τεμ ψιλοκομμένο

Σκόρδο – 2 σκελίδες ψιλοκομμένες

Ντοματάκι κον κασέ – 1 κουτί ή 2 ντομάτες ψιλοκομμένες

Μαϊντανός-άνηθος – από 1/2 ματσάκι

Ελαιόλαδο – 1/2 κούπα τσαγιού

Αλάτι-πιπέρι-πάπρικα

Κεφαλογραβιέρα – 100 γρ τριμμένη

Νερό – 2 1/2 ποτήρια ή όσο χρειαστεί

οδηγίες

Υπέροχος συνδυασμός γεύσεων κοτόπουλο με αρακά μαγειρεμένο σε γάστρα!

Καθαρίζουμε το κοτόπουλο, το πλένουμε και το βάζουμε να στραγγίξει. Βάζουμε σε κατσαρόλα το μισό ελαιόλαδο να κάψει, προσθέτουμε την πάπρικα, το πιπέρι και σοτάρουμε το κοτόπουλο ολόκληρο να το θωρακίσουμε κι από τις δύο πλευρές.

Προσθέτουμε το ξερό κρεμμύδι, το σκόρδο, το αλάτι, συνεχίζουμε το σοτάρισμα για περίπου 5-7 λεπτά ακόμη και βάζουμε σε γάστρα το κοτόπουλο. Προσθέτουμε 1 ποτήρι νερό και το ψήνουμε στον φούρνο στους 180 βαθμούς.

Παράλληλα βάζουμε στην κατσαρόλα το υπόλοιπο ελαιόλαδο να κάψει, σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια μαζί με τον αρακά και το ρύζι, προσθέτουμε το ντοματάκι κον κασέ ή τις ψιλοκομμένες ντομάτες, 1 και 1/2 ποτήρι νερό κι αφού το κοτόπουλο ήδη ψήνεται για περίπου 35-40 λεπτά, αδειάζουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας μέσα στη γάστρα, σκεπάζουμε με το καπάκι κι αφήνουμε στον φούρνο να ψηθούν όλα μαζί για τα υπόλοιπα 15-20 λεπτά. Προς το τέλος πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά και την κεφαλογραβιέρα, αφήνουμε να τελειώσει το ψήσιμο χωρίς καπάκι, να λιώσει το τυρί κι είναι έτοιμο να σερβίρουμε το φαγητό μας ζεστό.

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr