25 Σεπτεμβρίου 2016

Κοτόπουλο με ρεβίθια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συστατικά

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 8 μπούτια κοτόπουλο με το δέρμα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 μικρό κρεμμύδι, σε λεπτές φέτες

- 2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 150 γρ ρεβίθια ξερά, μουλιασμένα όλο το βράδυ και βρασμένα σε μπόλικο νερό.
- 2 κ.γ harissa (καυτερή σάλτσα ντομάτας)
- 50 ml ούζο
- 1 κύβο κοτόπουλο διαλυμένο σε 1/2 κούπα νερό
- 1 καλή πρέζα ζάχαρη
- 1 1/2 κούπα νερό
- ¼ της κούπας ψιλοκομμένα φύλλα φρέσκου μαϊντανού
- γιαούρτι για σερβίρισμα
- ξύσμα και φέτες λεμονιού για σερβίρισμα (προαιρετικά)

50 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown
4-6
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown
2
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 170 βαθμούς.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα μπούτια από το κοτόπουλο, τα αλείφουμε με ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Τα αφήνουμε εκεί μέχρι να τα χρειαστούμε.
- Παίρνουμε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει χωρίς λάδι. Μόλις κάψει προσθέτουμε τα μπούτια. Τα αφήνουμε να τραγανίσουν και να ψηθεί η πέτσα τους.
- Όταν ψηθούν καλά, αφαιρούμε.
- Κόβουμε το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες, ρίχνουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι.
- Κόβουμε 2 σκ. σκόρδο και τις ρίχνουμε στο ταψί. Ρίχνουμε το κοτόπουλο, 1 καλή πρέζα ζάχαρη, ούζο (ή λίγο γλυκάνισο ή φινόκιο που η γεύση τους θυμίζει ούζο), 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας και σοτάρουμε τον πελτέ. Ανακατεύουμε.

- Ρίχνουμε τη harissa (ή tabasco, chilli, πιπέρι καγιέν) και σοτάρουμε.
- Ρίχνουμε τον κύβο κότας και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει η σάλτσα. Προσθέτουμε νερό αν χρειαστεί (1/2lt).
- Παίρνουμε ένα σκεύος και ρίχνουμε τα ρεβίθια και από πάνω το κοτόπουλο και σκεπάζουμε.
- Ψήνουμε 30 λεπτά στους 170 βαθμούς.
- Σερβίρουμε και προσθέτουμε ξύσμα και φέτες λεμόνι, ψιλοκομμένο μαϊντανό και γιαούρτι.

Πηγή: akispetretzikis.com