10 Οκτωβρίου 2016

Κοτόπουλο αλά κρεμ

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Συστατικά

1 μεγάλο κρεμμύδι ή 2 μικρά
2 κ.σ. βούτυρο (1 κ.σ. + 1κ.σ.)
2 κ.σ. ελαιόλαδο (1 κ.σ. + 1κ.σ.)
2 σκ. σκόρδο
400 γρ. φρέσκα μανιτάρια
1 κ.σ. εστραγκόν, αποξηραμένο
100 ml λευκό κρασί
2 φιλέτα κοτόπουλο χωρίς κόκαλο και δέρμα
30 ml μπράντυ
100 ml νερό
1 κύβο κοτόπουλο
150 ml κρέμα γάλακτος (μπορείτε και λάιτ)
Για το σερβίρισμα

ρύζι μπασμάτι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

20 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει.
- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το προσθέτουμε στο τηγάνι μαζί με 1 κ.σ. βούτυρο και 1 κ.σ. ελαιόλαδο.

- Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και το προσθέτουμε και αυτό μέσα στο τηγάνι.
- Αφήνουμε μέχρι να μαλακώσει το κρεμμύδι.
- Κόβουμε τα μανιτάρια σε λεπτές φέτες και τα προσθέτουμε στο τηγάνι μαζί με το εστραγκόν.
- Περιμένουμε μέχρι να πάρουν τα μανιτάρια ένα ωραίο χρώμα, περίπου 3-4 λεπτά.
- Στη συνέχεια σβήνουμε με λευκό κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί εντελώς το αλκοόλ.
- Παράλληλα, ετοιμάζουμε το κοτόπουλό μας. Βάζουμε γάντια και το κόβουμε σε κομμάτια 2 εκ.
- Όταν τα μανιτάρια μας είναι έτοιμα, αφαιρούμε από το τηγάνι και τα αφήνουμε στην άκρη.
- Ρίχνουμε στο ίδιο τηγάνι 1 κ.σ. βούτυρο, 1 κ.σ. ελαιόλαδο και τα κομμάτια από το κοτόπουλό μας.
- Μόλις πάρει χρώμα το κοτόπουλό (1-2 λεπτά), σβήνουμε, προσθέτοντας το μπράντυ στο τηγάνι και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ (αν είμαστε πιο έμπειροι μπορούμε να βάλουμε φωτιά στο μπράντι (να φλαμπάρουμε δηλαδή).
- Προσθέτουμε στο τηγάνι τα μανιτάρια, το νερό, την κρέμα γάλακτος, τον κύβο και ανακατεύουμε ελαφρά.
- Αφήνουμε για 5 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Σερβίρουμε με ρύζι μπασμάτι και μυρωδικά της αρεσκείας

Πηγή: akispetretzikis.com