6 Οκτωβρίου 2018

Κοτόσουπα αυγολέμονο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

5 Λεπτά
6-8 Μερίδες

Υλικά Συνταγής

1 κοτόπουλο γύρω στα 1.700 γραμ.
1 καρότο
1 κρεμμύδι
1 κλωνάρι σέλερυ
αλάτι
φρεσκοτριμένο πιπέρι
1 φλ. ζυμαρικά μικρά (όπως το αλφαβητάρι)
1 κ.γ κορν φλάουρ
2 αυγά
2 λεμόνια

Εκτέλεση

Για την κοτόσουπα πρώτα πλένουμε το κοτόπουλο. Το βάζουμε σε μία μεγάλη βαθιά κατσαρόλα, και προσθέτουμε τα λαχανικά. Σκεπάζουμε με περίπου 3 λίτρα νερό, για να το καλύπτει τελείως. Αφήνουμε να πάρει βράση.

Ξαφρίζουμε στα πρώτα λεπτά του βρασμού όποτε σχηματίζεται αφρός στην επιφάνεια, αφαιρώντας τον με μία κουτάλα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το κοτόπουλο για περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά.

Αφαιρούμε το κοτόπουλο και το βάζουμε σε μία πιατέλα, όπου και το διατηρούμε ζεστό και σκεπασμένο.

Σουρώνουμε το ζωμό. Αφαιρούμε τα λαχανικά. Βάζουμε ξανά το ζωμό στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το ζυμαρικό ή ρύζι. Βράζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να μαγειρευτεί το ζυμαρικό. Αλατοπιπερώνουμε. Τραβάμε την κατσαρόλα από την φωτιά για να κοπεί ο βρασμός. Περιμένουμε λίγα λεπτά.

Διαλύουμε το κορν φλάουρ στον χυμό λεμόνι. Σε ένα μπόλ χτυπάμε τα αυγά με το σύρμα και λίγο λίγο ρίχνουμε -συνεχίζοντας το χτύπημα- το λεμόνι. Παίρνουμε λίγη σούπα, από την κατσαρόλα και αραιώνουμε το αυγολέμονο, για εξισορροπήσουμε τη θερμοκρασία των αυγών, πάντα χτυπώντας το μείγμα με σύρμα.

Περιχύνουμε την κοτόσουπα με το αυγολέμονο ανακινώντας τα υλικά.
Αφήνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για μερικά λεπτά μέχρι να πυκνώσει ελαφρά, πάντα ανακατεύοντας την τακτικά.

Σερβίρουμε την κοτόσουπα σε ζεστά μπολ, και ψιλοκόβουμε σε κάθε μπόλ λίγο κοτόπουλο.

Extra tips:

*Αν θέλετε μπορείτε να παραλείψετε το κορν φλάουρ. Αν, όμως, πρόκειται να ξαναζεστάνετε την σούπα τότε είναι απαραίτητο για να μην κόψει το αυγολέμονο.

*Η σούπα αυτή γίνεται και χωρίς ζυμαρικά, σαν βελουτέ.

Χρόνος μαγειρέματος: 1 ώρα και 20 λεπτά

Πηγή: argiro.gr