

Κοτόπουλο μεμανιτάρια και μαυροδάφνη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



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

Συστατικά

- 3 ολόκληρα φιλέτα κοτόπουλο με δέρμα κομμένα στα 2
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 50 γρ. βούτυρο
- 1 κρεμμύδι κομμένο στη μέση και ψιλοκομμένο
- 500 γρ. μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες.
- 150 γρ. μαυροδάφνη
- 1 κούπα ζωμό κοτόπουλο
- 2 κ.σ. λεπτοκομμένο μαϊντανό

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

6

Μερίδα/ες

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σκουπίζουμε καλά τα φιλέτα και αλατοπιπερώνουμε καλά. Σε ένα πλατύ και βαρύ τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο με 1 κ.σ. βούτυρο και σε αυτό σοτάrouμε 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 εκτός από 1 κ.σ. από το τηγάνι και σε αυτό σοτάrouμε τα κρεμμύδια σε μέτρια φωτιά και τα μανιτάρια μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους και να εξατμιστούν.
- Προσθέτουμε τη μαυροδάφνη και συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι να εξατμιστεί σχεδόν όλο το κρασί.
- Προσθέτουμε το ζωμό του κοτόπουλου, μαζί με τα κοτόπουλα και ότι 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 και το μαϊντανό.
-

Πηγή: akispetretzikis.com