

31 Δεκεμβρίου 2017

Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό και Χριστουγεννιάτικο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)

Image not found or type unknown

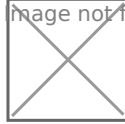
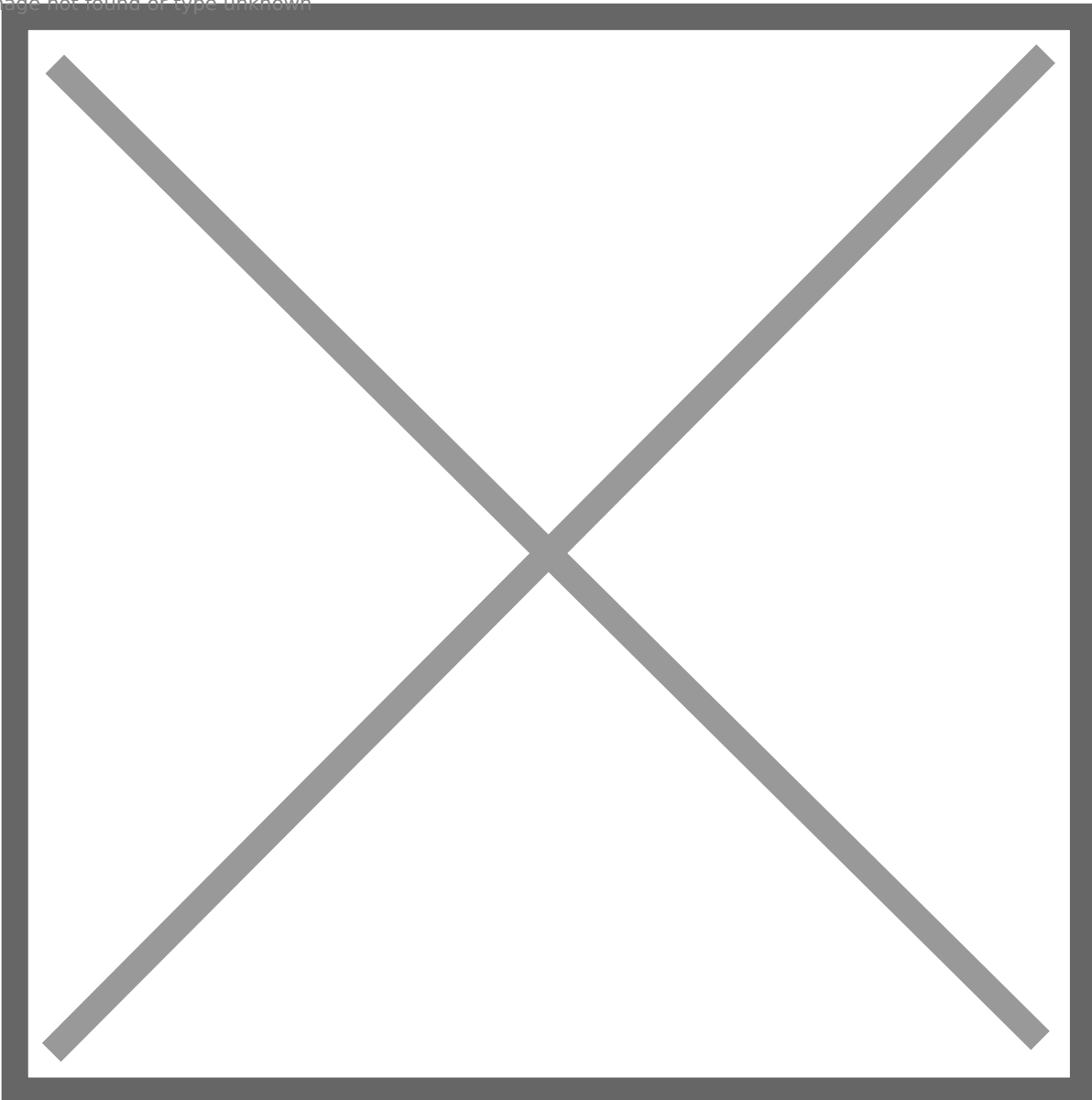


Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

4 φιλέτα στήθος κοτόπουλο

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1/4 φλ. κονιάκ
1 φλ. ζωμό κότας
αλάτι
πιπέρι
αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα
λίγο σπάγκο ψησίματος
Για τη γέμιση
4 κ.σ. ελαιόλαδο
100 γραμ. κιμά μοσχαρίσιο
2 κ.σ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι
2 κ.σ. κουκουνάρι
4 ψιλοκομμένα αποξηραμένα δαμάσκηνα
4 βρασμένα κάστανα ψιλοκομμένα
1 μήλο τριμμένο
4 κ.σ. κονιάκ
χυμό και ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε το χριστουγεννιάτικο γεμιστό κοτόπουλο, ανοίγοντας με κοφτερό μαχαίρι ανοίγουμε τα φιλέτα κοτόπουλο ώστε να μεγαλώσει η επιφάνεια τους. Τα χτυπάμε με μπατη ή άλλο βαρύ αντικείμενο ώστε να πλατύνουν και να ανοίξουν σε μεγάλη επιφάνεια.

Λαδώνουμε τα φιλέτα και αλατοπιπερώνουμε καλά από όλες τις πλευρές.

Μοιράζουμε δυο κουταλιές γέμιση σε κάθε φιλέτο. Τυλίγουμε σε ρολό και δένουμε σφιχτά κάθε ρολάκι ώστε να μην ανοίξει στο μαγείρεμα.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι με χοντρή βάση και σε δυνατή φωτιά ροδίζουμε τα ρολάκια γύρω γύρω για 2-3' από κάθε πλευρά. Προσθέτουμε τα αποξηραμένα φρούτα ολόκληρα.

Σβήνουμε με το κονιάκ και αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως. Προσθέτουμε τον ζωμό και βράζουμε για 15' σε μέτρια φωτιά να ψηθεί το φιλέτο και να γλασάρει η λίγη πυκνή σάλτσα. Αν θέλουμε προσθέτουμε ένα κομμάτι κρύο βούτυρο, όσο ένα καρύδι για να γυαλίσει η σάλτσα. Ανακινούμε το τηγάνι να λιώσει με την θερμοκρασία των υλικών.

Κόβουμε διαγώνια κάθε φιλέτο και σερβίρουμε γαρνίροντας με αποξηραμένα φρούτα και πυκνή γκλασαρισμένη σάλτσα με σύσταση μελιού.

Για τη γέμιση

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τον κιμά για 6-7' ανακατεύοντας να ψηθεί. Προσθέτουμε το κρεμμύδι κι αφήνουμε να γίνει διάφανο για λίγα λεπτά. Προσθέτουμε το κουκουνάρι, τα δαμάσκηνα, τα κάστανα και το μήλο κι ανακατεύουμε. Σβήνουμε με το κονιάκ. Προσθέτουμε λίγο ξύσμα. Αλατοπιπερώνουμε στο τέλος. Αποσύρουμε κι αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Περιχύνουμε με τον χυμό πορτοκαλιού. Ανακατεύουμε.

Πηγή: argiro.gr