

Куриный Адобо (Филиппинская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 3 порции:

куриное бедро с кожей и на косточке - 6 шт.,
вода - 200 мл,
светлый соевый соус - 100 мл,
яблочный уксус - 100 мл,
чеснок - 3 больших зубчика,
молотый черный перец - 1/2 ч.л.



1. Промыть куриные бедрышки, удалить остатки перьев (мало ли, вдруг осталась пара штук), удалить лишний жир. Обсушить бедрышки бумажным полотенцем. Отложить пока в сторону.
2. Почистить чеснок и нарезать его пластинками.
3. В подходящую по объему кастрюлю или сотейник (желательно с широким дном, чтобы кусочки курицы лежали на дне в один слой, а не кучкой) налить воду, светлый соевый соус, яблочный уксус, добавить чеснок и черный молотый перец и на среднем огне довести жидкость до кипения.
4. Поместить в кастрюлю (или сотейник) куриные бедрышки шкуркой вниз, уменьшить огонь до 1/3 мощности и варить 15 минут.
5. Перевернуть бедрышки шкуркой вверх и варить их еще 15 минут.
6. Разогреть духовку до 180°C. На противень положить лист пищевой алюминиевой фольги. На решетку выложить шкуркой вниз куриные бедрышки.
7. Решетку с куриными бедрышками поставить на верхний ярус (чтобы куриное мясо находилось в 10-15 см от нагревательного элемента). Под решетку поставить противень с листом фольги (чтобы капли не пригорали, и мыть противень было легче). Подержать куриные бедрышки в духовке 3-5 минут.
8. Достать решетку, перевернуть куриные бедрышки на другую сторону и запекать еще 3-5 минут.
9. Кастрюлю с оставшимся бульоном, в котором варилась курица, поставить на огонь и довести бульон до кипения, уменьшить огонь до среднего и варить, приглядывая и помешивая, до загустения соуса. Главное - не перестараться, если соус сильно загустеет, то он начнет подгорать и будет испорчен, потому что в нем появится горчинка. Затем соус процедить и отложить в сторону.
10. Готовые куриные бедрышки (2 штуки на порцию) выложить на сервировочную тарелку шкуркой вверх, смазать получившимся соусом и подавать к столу со свежими сезонными овощами и отварным рисом. В отдельном соуснике подать процеженный соус, в котором варилась курица, как соус для обмакивания.