Автор: Administrator
26.04.2017 00:00 - Обновлено 10.05.2017 20:48



Конфи является необычно нежным классическим способом готовки мясных блюд по-деревенски. Появился он во Франции. При таком способе приготовления, мясо готовится при невысокой температуре в духовом шкафу, выделяя при этом большое количество сока и жира, в котором собственно, и томится. Рецепт идеально подходит для запекания мяса птицы, и в этой статье мы расскажем, как приготовить конфи из курицы.

Конфи из куриной печени с коньяком

Ингредиенты:

- свежая или свежемороженая куриная печень - 300 г;
- жир куриный (гусиный или свиной) перетопленный -150 г;
- молотые специи (перец черный и душистый, гвоздика, тертый мускатный орех, молотые семена кориандра);
- коньяк или виноградное, яблочное или грушевое бренди - 1 ст. ложка.

Приготовление

Блюдо, как правило, готовится на сковородке или в духовом шкафу. Если вы хотите запечь мясо, как это делают в деревнях, то вам нужна будет русская печь или печь «шведка».
Для начала куриную печень необходимо тщательно промыть и отжать лишнюю воду. Остатки влаги хорошо убираются бумажными полотенцами. Затем печень солим, хорошо посыпаем специями и добавляем столовую ложку коньяка. Все это накрываем крышкой и оставляем в сторону минимум на 2-12 часов, что бы печень хорошенько смягчилась и

пропиталась маринадом.

После того как печенка постоит, образовавшуюся лишнюю жидкость сливаем и приступаем к готовке. Если вы выбрали готовку на газовой плите, то для того что бы печень, как следует, прожарилась, ее необходимо жарить в глубокой сковороде. Предварительно растопим большое количество куриного жира на медленном огне. Затем выложим печень в сковороду так, что бы она полностью погрузилась в жир. Накрываем крышкой и оставляем ее томиться на 30-40 минут. По истечении времени необходимо проверить качество прожарки, путем разрезания кусочков или прокалывания их. Приготовленные кусочки перекладываем в керамическую посуду, заливаем сверху жиром со сковороды и закрываем крышкой. Блюдо подается с гарниром, свежими овощами и зеленью.

Аналогично готовится конфи из курицы или из ее отдельных частей: ножек, грудки, голени, бедра и даже из куриных желудочков. С той лишь разницей, что время готовки увеличиться до 2-3 часов.